ALTO-SHAAM®

Combitherm®
Heißluftdämpfer

ecosmart®

7.14es CombiTouch

COMBITOUCH® SERIE

CombiOven und CombiSmoker™

STEP BY STEP GAR- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

7.14esG CombiTouch

24•7 Your Service Hotline 1-800-558-8744

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
PHONE: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA / CANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 U.S.A. ONLY
www.alto-shaam.com

PRINTED IN U.S.A.

MN-29249 • 06/11

ALTO-SHAAM®

EINLEITUNG 1

INBETRIEBNAHME 2

IDENTIFIKATION BEDIENBLENDE 3-6

WERKSEITIGE EINSTELLUNGEN 7

SICHERHEITSHINWEISE 8

BETRIEBSARTEN
Dampf 9
Kombination 11
Umluft 13
Erwärmen 15
Kerntemperaturfühler 17
Kerntemperatur - Delta-T 18

ZUSATZFUNKTIONEN
Aufheizen 19
Gold-n-Brown™ - Bräunen 19
Schnellabkühlung 19
Reduzierte Gebläsegeschwindigkeit 20
Reduzierte Heizleistung 20
Multi-Einschub-Timer 20
Dampfeinspritzung 20
CombiSmoker™ Räuchern . . . . . 21 - 22

PROGRAMMIERTE REZEPTE
Anwenden programmierter Rezepte 23
Rezeptprogrammierung 24
Programmierte Backrezepte 25
Programmierte Conveniencerezepte . . . . . 26 - 27
Programmierte Fisch- und Meeresfrüchterezepte 28
Programmierte Fleischrezepte . . . . . 29 - 30
Programmierte Rezepte Sonstiges 31
Programmierte Geflügelrezepte 32
Programmierte Gemüserezepte . . . . . 33 - 34

HACCP ZUGANG 35

REINIGUNG UND WARTUNG
Reinigungsmenüs Reinigungsmenüs 36
Vorbeugende Wartung 37
Reinigung Beschickungswagen 37
Schutz der Edelstahlflächen 38
Reinigungsmittel 38
Reinigungsmaterialien 38
Tägliche Reinigung der Dichtung 39
Einsatz und Reinigung der Fühler 39
Tägliche Reinigung des Ofens 39
Tägliches Durchspülen des Dampferzeugers 39
Tägliche Reinigung der Fühlerspitzen 39
Regelmäßiges Entkalken 39
Monatliche Reinigung 39
Combitherm Ofenreiniger - Vorsichtsmaßnahmen 40
Durchspülen des Dampferzeugers 40
Entkalken 40

FEHLERSUCHE
Betrieb bei Fehlermeldung 41-42
Fehlercodes 43-47

COMBITOUCH® STEUERUNG

Combitherm CombiTouch ist eine einfache Bedienblende mit graphischen Symbolen für alle Gerätefunktionen. Mit Zugang zu 250 individuellen Rezepten, die Sie durch Hochladen von Symbolen selbst kennzeichnen können. Manuelle Garzeiten und Temperatur können ebenso ganz leicht mit der CombiTouch Blende geregelt werden.

Intuitives Interface - Alto-Shaam CombiTouch basiert auf einem einfachen Interface, das alle Combitherm Garfunktionen regelt. Wie der Name sagt, wird die gesamte Blende durch Berühren bedient.

Graphische Regelelemente - Die sehr bildlichen, graphischen Regelelemente überbrücken sprachliche Barrieren, während die einfachen, logischen Vorgänge immer eine korrekte Schrittfolge sicherstellen.

Exzellente Speicherfunktion - Zugang zu bis zu 250 Ihrer Rezepte, die durch von Ihnen heruntergeladene Symbole gekennzeichnet werden. Combitherm mit CombiTouch enthält serienmäßig über 100 vorprogrammierte Rezepte und Fotos von gängigen Gerichten und Speisenkomponenten.

MODUS DAMPF

MODUS KOMBINATION

MODUS HEISSLUFT

MODUS ERWÄRMEN

Standard HACCP - Combitherm mit CombiTouch enthält eine herunterladbare Standard- HACCP-Funktion.

Sechs Stufen Gold-n-Brown™ - Bräunen – CombiTouch bietet sechs genaue und gleichmäßige Bräunungslevel. Die exklusive Gold-n-Brown®-Funktion ermöglicht dem Anwender, das ideale Garklima für perfekte Garergebnisse zu erreichen.

Perfektes Backen - Das neue reversierende Gebläse mit zwei Geschwindigkeiten ermöglicht ausgezeichnete und gleichmäßige Backergebnisse. Eine Wassereinsprüh-Vorrichtung sorgt für perfekten Glanz und Krusten auf Broten und Kleingebäck.

Multi-Timer - Geregelte Garzeit für entweder 7 oder 10 verschiedene Produkte (je nach Ofengröße) im selben Gerät mit Timern für alle Einschübe. Die Zeit wird in Minuten und Sekunden geregelt.

Eigendiagnose - Das System enthält eine Eigendiagnosefunktion mit Ergebnissen, die direkt in der Bedienblende angezeigt werden.

Reduzierte Energieeinstellungen - CombiTouch hat ein interaktives Kontrolldisplay mit einer Einstellung für reduzierte Energie. .

Leistungsstark - Die CombiTouch Bedienblende spielt eine bedeutende Rolle in unseren steten Bemühungen um Verbesserungen. Neue Features und Möglichkeiten können in Ihr Gerät geladen werden, sobald sie zur Verfügung stehen. Rufen Sie einfach Ihren Servicepartner zur Unterstützung an.

ECOSMART® TECHNOLOGIE

Der Alto-Shaam CombiTouch Combitherm Kombidämpfer verwendet Ecosmart Betriebseffizienz im Design und in der Anwendung aller Betriebs- und Programmierfunktionen.

Das Ecosmart Betriebssystem verwendet eine Wasserbarriere zum Abschließen des Garraums gegen die Außenluft. Durch Erhalten einer drucklosen Atmosphäre ist der primäre Zweck des Ecosmart-Systems zu verhindern, dass der im Garraum generierte Dampf und die Hitze frei nach außen dringen können.

Das Ecosmart-Design verteilt die Luft im Garraum und erzielt einen höheren Grad an Sattdampf zum Schnelldämpfen mit Temperaturen über 100°C.

Dieses Handbuch ist eine Hilfe für den Anwender mit schrittweisen Anleitungen für die Basisfunktionen des Combitherm Ofens zusammen mit vielen anderen Zusatzfunktionen in der Bedienung.

START-UP VORGANG

Bild 1

Bild 2

Wenn der Ofen angestellt wird, leuchtet die CombiTouch Blende auf. „Loading“ zeigt den Start der Software an. Die Blende zeigt ebenfalls den jeweiligen Grad der Software bis zur vollen Funktionsfähigkeit an (siehe Bilder 1 & 2 links). *)*

Bild 3

Bild 4

Falls, aus welchen Grund auch immer, das Gerät während der Startphase ausgestellt oder stromlos wird, wird der Anwender aufgefordert, die CombiTouch Blende zu kalibrieren, sobald dem Ofen wieder Energie zugeführt wird (siehe Bild 3 links). *)*

Rückkehr zum Rezeptmenü - Drücken SIe den roten Pfeil, wenn die CombiTouch Blende nicht kalibriert werden muss.

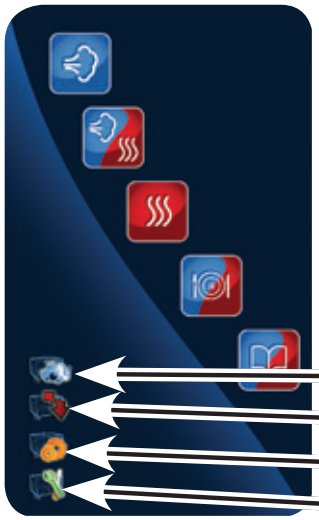
Start Kalibriervorgang - Drücken Sie den grünen Haken, wenn die CombiTouch Blende kalibriert werden muss. Die Blende schaltet auf einen grauen Hintergrund um (siehe Bild 4 links). Es erscheint ein Fadenkreuz-Icon. Jetzt den mittigen Kreuzpunkt berühren. Diese geforderte Aktion wird mehrmals an verschiedenen Stellen der Blende wiederholt. Wenn die Aktion beendet ist, befindet sich der Anwender wieder im Rezeptmenü.

BEDIENBLENDE

REZEPTMENÜ

Wenn der Ofen eingestellt wird, erscheint als erstes die Rezeptmenüblende. So bekommen Sie schnell Zugang zum Start des Garvorgangs. Wenn Sie Ihren Ofen zum ersten Mal bedienen, möchten Sie ihn eventuell individualisieren zur Wiedergabe der für Sie angenehmsten Einstellungen.

Return to Previous Screen - Drücken Sie den roten Pfeil, um auf den Hauptbildschirm zu gelangen.

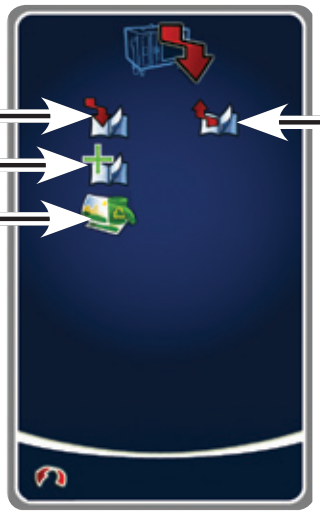


BILDSCHIRM HAUPTMENÜ

1 MODUS REINIGUNG
2 DOWNLOAD/UPLOAD
3 EINSTELLUNGEN
4 SERVICE MODUS (PASSWORTGESCHÜTZT)

1. **Reinigung**
   Es stehen vier (4) Reinigungsstufen zur Verfügung: Spülen, leichte, normale und extra starke Reinigung.
2. **Download/Upload Dateien**
   Download aller programmierten Rezepte (werksseitige und individuell programmierte) und Fotos auf einen USB-Stick. *Siehe unten für weitere Informationen.*
3. **Einstellungen and HACCP Zugang**
   Ändern von werksseitigen Standardeinstellungen. *Siehe nächste Seite für weitere Informationen.*
4. **Service Modus (passwortgeschützt)**
   Dieser Modus steht nur qualifizierten Servicetechnikern zur Verfügung.

BILDSCHRIM UPLOAD/DOWNLOAD



1 DOWNLOAD REZEPTE
2 UPLOAD REZEPTE
3 ALLE REZEPTE HINZUFÜGEN
4 FOTOS LÖSCHEN

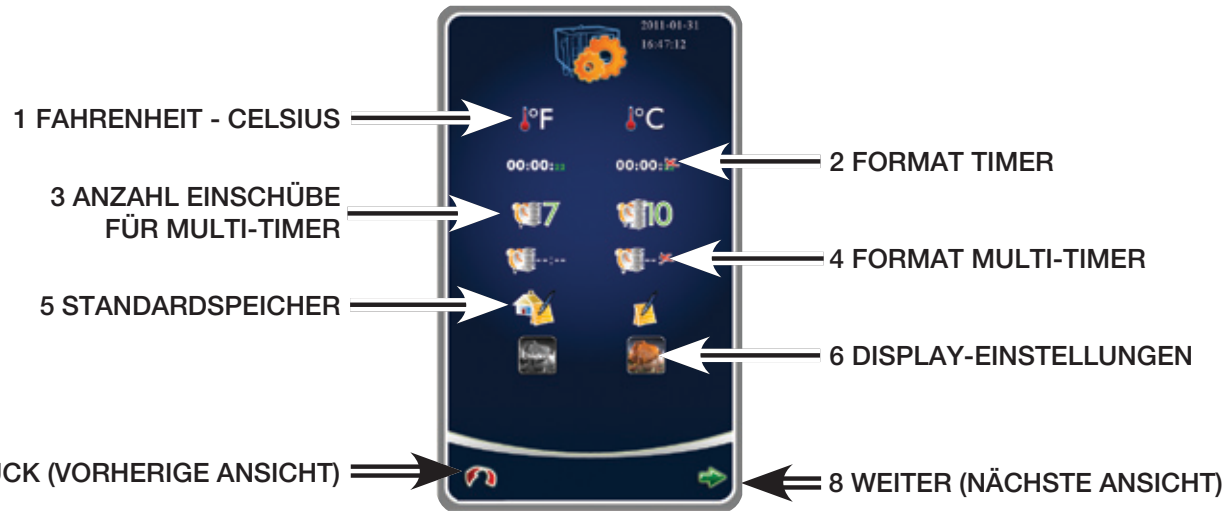
1. **Download Rezepte**
   Kopiert alle Rezepte vom USB-Stick auf den Ofen und ersetzt und überschreibt vorhandene Rezepte.
2. **Upload Recipes**
   Kopiert alle Rezepte vom Ofen auf einen USB-Stick..
3. **Alle Rezepte hinzufügen**
   Kopiert alle Rezepte von einem USB-Stick auf den Ofen. Stellt die Rezepte an den Anfang der vorhandenen Rezeptliste.

t.

4. **Fotos löschen**
   Löscht spezifische Fotodateien, die in den programmierten Rezepten im Gerät verwendet werden.

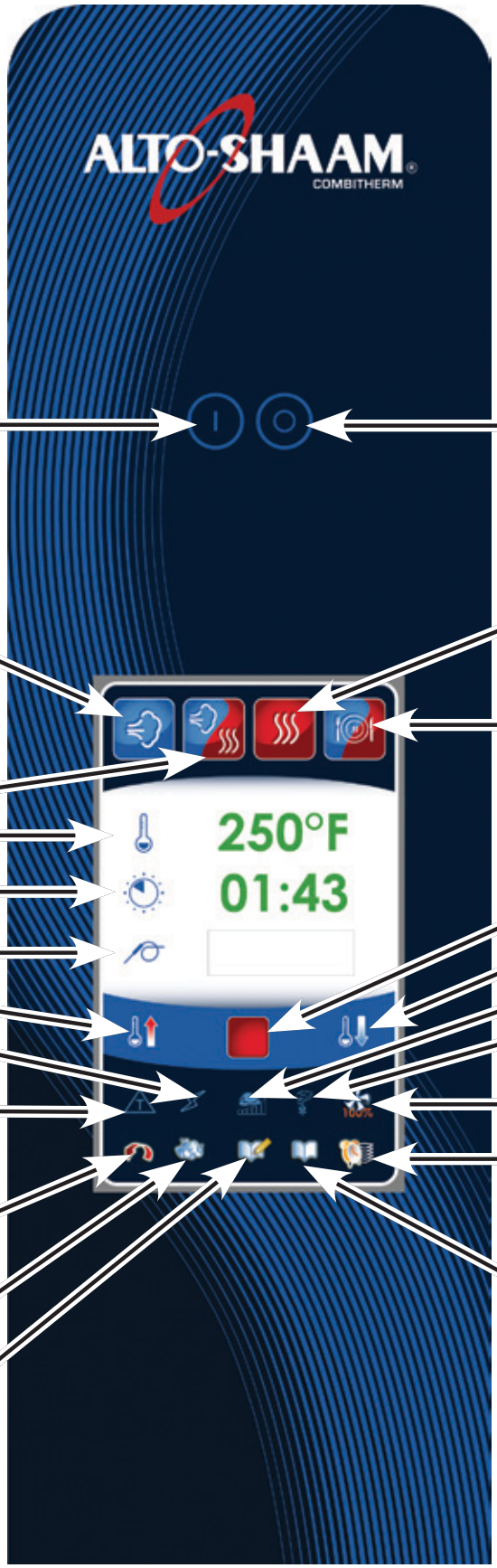
BEDIENUNG

BEDIENBLENDE
ANSICHT EINSTELLUNGEN



1. **Fahrenheit oder Celsius -** Wählt die Temperatureinheit.
2. **Format Timer -** Zeigt Zeit an als STUNDE:MIN:SEK oder STUNDE:MIN.
3. **Multi-Timer Anzahl Einschübe -** Wählt die Standard-Anzahl Einschübe im Gerät, die vom Timer genutzt werden sollen.
4. **Format Multi-Timer -** Linkes Symbol ermöglicht identische Zeit für alle Einschübe. Rechtes Symbol für individuelle Zeiteinstellung pro Einschub.
5. **StandardSpeicher -** Linkes Symbol ändert Zeit-/Temperaturwerte in Werkseinstellung, wenn Betriebsart gewechselt wird. Rechtes Symbol ermöglicht Ihnen, die letzte Anwendereinstellung zu halten.
6. **Display-Einstellungen -** Wahl zum Anzeigen von Text oder Bild zu einem Rezept.
7. **Zurück zur vorherigen Ansicht -** Zurückgehen nach Beendigung der Änderungen der Einstellungen.
8. **Weiter zur nächsten Ansicht -** Weitergehen zur Prüfung weiterer Einstellungen.
9. **Sound/Alarm Einstellungen -** Ändern von Ton und Lautstärke des Alarms
10. **Helligkeit Bildschirm -** Regeln des Helligkeitsgrades des Bildschirms.
11. **Rezepte Sperren -** Programmierte Rezepte durch PAsswort schützen.
12. **Datum & Zeit einstellen -** Ändern von Datum- oder Zeiteinstellungen..
13. **HACCP Daten -** Prüfen aufgezeichneter Daten oder Download der Daten auf USB-Stick.
14. **Update Software -** Updatekontrolle der Software mit Daten, die auf USB geladen sind.

BEDIENBLENDE



1 EIN-TASTE

1 AUS-TASTE

2 MODUS DAMPF

4 MODUS HEISSLUFT

5 MODUS ERWÄRMEN

3 MODUS KOMBINATION

6 TEMPERATUR

7 ZEIT

8 KERNTEMPERATUR

11 START/STOP

10 COOL DOWN

13 GOLD-N-BROWN MODUS

14 SMOKER MODUS (OPTIONAL)

9 VORHEIZEN

12 REDUZIERTE LEISTUNG

22 DELTA-T (NUR IN EINIGEN BETRIEBSARTEN SICHTBAR)

15 LÜFTERGESCHWINDIGKEIT

20 MULTI-TIMER

16 ZURÜCK ZUR VORHERIGEN ANSICHT

19 REZEPT SUCHEN/FINDEN

17 MODUS REINIGUNG

18 REZEPT HINZUFÜGEN

BEDIENUNG

CONTROL PANEL IDENTIFICATION

MAIN MENU ICONS

1. **Taste ON/EIN**
Aktiviert die Energiezufuhr zum Gerät und füllt bei Geräten mit Dampferzeuger automatisch Wasser ein, das auf eine Stand-by-Temperatur von 77 °C aufgeheizt wird.

2. **Modus Dampf**
Das Gerät wird im Dampfmodus mit einem Temperaturbereich von 30 °C bis 121°C betrieben.
   - Automatisches Dämpfen mit 100 °C Standard-Werkseinstellung.
   - Schnelldämpfen zwischen 101 °C und 121 °C).
   - Dämpfen mit Niedrigtemperatur zwischen 29 °C und 99 °C.

3. **Modus Kombination**
Wahltaste für Betrieb mit einer Kombination aus Dampf und heißer Umluft. Kann zwischen 100 °C und 252 °C geregelt werden.

4. **Modus Umluft/Heißluft**
Wahltaste für Umluftgaren ohne Dampf bei Temperaturen von 29 °C bis 252 °C.

5. **Modus Erwärmen**
Hierbei wird automatisch Dampf mit 120 °C bis 160 °C eingesprüht.

6. **Temperatur**
Zum Einstellen der gewünschten und zum Aufrufen der eingestellten Temperatur sowie zum Prüfen der Ist-Temperatur.

7. **Zeit**
Zum Einstellen der gewünschten oder Aufrufen der eingestellten Garzeit.

8. **Kerntemperatur**
Zum Einstellen der erforderlichen Kerntemperatur eines Produkts, zum Aufrufen der vom Anwender eingestellten Kerntemperatur oder zur Anzeige der Ist-Kerntemperatur des Produkts.

9. **Modus Aufheizen**
Heizt den Garraum auf die vom Anwender eingestellte Temperatur.

10. **Modus Abkühlen (Cool Down)**
Lowers temperature of the oven cavity at an accelerated pace to temperature set by user.

11. **Start/Stopp**
Startet alle Garfunktionen und im Speicher programmierten Vorgänge. Stoppt einen laufenden oder einen programmierten Garvorgang.

ICONS ZUSATZFUNKTIONEN

12. **Reduzierte Leistung**
Zum Verringern der Höchstbelastung der Küche und des Energieverbrauchs.

13. **Gold-N-Brown Funktion**
Diese Anzeige leuchtet auf, wenn die Bräunungsfunktion vom Anwender in einem zeitgeregelten oder programmierten Zyklus in jeder Betriebsart aktiviert wird. 1 bringt den geringsten, 6 den stärksten Bräunungsgrad.

14. **Räucher (Smoker) Funktion (optional)**
Diese Anzeige leuchtet auf, wenn der Anwender die Räucherfunktion in einem über Timer, Fühler oder programmiert geregelten Garzyklus im Umluft- oder Kombinationsmodus eingeschaltet hat.

15. **Lüftergeschwindigkeit**
Diese Anzeige leuchtet immer auf, wenn der Anwender eine reduzierte Lüftergeschwindigkeit zum Schutz von Produkten vor starker Luftzirkulation eingeschaltet hat.

16. **Zurück zum vorherigen Menü**

17. **Modus Reinigung**
Vier (4) Reinigungslevel sind verfügbar: Spülen, leichte, normale und extra starke Reinigung.

18. **Rezept hinzufügen**
Zum Erstellen, Ändern, Kopieren und Löschen programmierter Menüs.

19. **Rezept finden**
Zugang zur aller gespeicherten Garprogramme.

20. **Multi-Timer**
Verwendet separate Timer für einen oder mehrere Einschübe im Garraum (nur im Zeitmodus sichtbar).

21. **Dampf Einspritzung (nicht abgebildet)**
Drücken und halten, um Feuchtigkeit zuzuführen.

22. **Delta-T Garen**
Garen mit Hilfe des Fühlers. Regelt die Gartemperatur in Proportion zur Kerntemperatur des Produkts.

COMBITOUCH WERKSEINSTELLUNGEN

BETRIEBSART	GARRAUM TEMPERATUR	KERNTEMPERATUR	GARZEIT
Dampf	212°F (100°C)	160°F (70°C)	25 Minuten
Kombination	350°F (175C)	160°F (70°C)	70 Minuten
Umluft	350°F (175°C)	160°F (70°C)	30 Minuten
Aufwärmen	275°F (135°C)	160°F (70°C)	5 Minuten

BEDIENUNG

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

HINWEIS: **Das automatische Entlüften von Dampf ist eine serienmäßige Sicherheitsvorkehrung in allen Combitherm Öfen. Hiermit wird unmittelbar vor Ende der Garzeit oder wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, aller Dampf aus dem Garraum entlüftet.**

Diese Funktion ist in allen programmierten und zeitgeregelten Garvorgängen bei allen Dampf-, Kombination-, Umluft- und Aufwärmbetriebsarten vorhanden. Der automatische Dampfablass funktioniert nicht, wenn die Gerätetür vor Ablauf der Garzeit geöffnet wird oder der Ofen auf Dauerbetrieb eingestellt ist.

HINWEIS: **Nur zugelassenen Combitherm Ofenreiniger verwenden. Nicht zugelassene Reinigungsmittel können die Innenflächen des Ofens verfärben oder beschädigen. Bitte den Aufkleber und das Sicherheitsdatenblatt vor Anwenden des Reinigers lesen.**

FÜR DIE SICHERHEIT DES ANWENDERS

LESEN UND BEACHTEN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE IN DIESEM HANDBUCH.

DANGER

AT NO TIME SHOULD THE INTERIOR OR EXTERIOR BE STEAM CLEANED, HOSED DOWN, OR FLOODED WITH WATER OR LIQUID SOLUTION OF ANY KIND. DO NOT USE WATER JET TO CLEAN.

SEVERE DAMAGE OR ELECTRICAL HAZARD COULD RESULT.

WARRANTY BECOMES VOID IF APPLIANCE IS FLOODED

CAUTION

METAL PARTS OF THIS EQUIPMENT BECOME EXTREMELY HOT WHEN IN OPERATION. TO AVOID BURNS, ALWAYS USE HAND PROTECTION WHEN OPERATING THIS APPLIANCE.

WARNING

NIEMALS BEHÄLTER MIT FLÜSSIGEM ODER HALBFLÜSSIGEM INHALT ÜBER AUGENHÖHE DES BEDIENERS EINSETZEN. DERARTIGE PRODUKTE KÖNNEN ZU VERBRÜHUNGEN UND SCHWEREN VERLETZUNGEN FÜHREN.

WARNING

HEISSER DAMPF FÜHRT ZU VERBRENNUNGEN

DEN TÜRGRIFF ZUNÄCHST NUR BIS ZUR ERSTEN ÖFFNUNGSPOSITION DREHEN. WARTEN, BIS ALLER DAMPF AUSGETRETEN IST VOR DEM VÖLLIGEN ÖFFNEN DER TÜR.

CAUTION

DIE BEIGEFÜGTE HANDBRAUSE NICHT ZUM ABSPRÜHEN VON IRGENDETWAS ANDEREM ALS DEM INNENRAUM DES COMBITHERM OFENS VERWENDEN.

DEN HEISSEN GARRAUM NICHT MIT DER SCHLAUCHBRAUSE ABSPRÜHEN. DER OFEN MUSS AUF MINDESTENS 66°C ABGEKÜHLT SEIN.

MODUS DAMPF

Mit dem Dampfmodus kann der Anwender dämpfen, pochieren oder blanchieren. Diese Betriebsart enthält automatisches Dämpfen beim Wassersiedepunkt, Schnelldämpfen über dem Siedepunkt für schnellere Garergebnisse oder Dämpfen bei Temperaturen unter dem Siedepunkt für empfindliche Produkte wie Pasteten, Mousses, Meeresfrüchte oder Cremes.

DRÜCKEN ZUM EINSCHALTEN DES OFENS.

SYMBOL FÜR MODUS DAMPF DRÜCKEN.

DAS START-SYMBOL DRÜCKEN ZUM DÄMPFEN MIT DEN ANGEZEIGTEN EINSTELLUNGEN.

ZUM ÄNDERN DER ANGEZEIGTEN EINSTELLUNGEN:

ANGEZEIGTE TEMPERATUR BERÜHREN.

Oben im Temperaturwahlfenster erscheint die Gartemperatur. Die gewünschte Temperatur eintippen oder die Temperatur mit den Auf-/Abpfeilen einstellen. Am Ende die grün markierte Taste zum Bestätigen der Änderung drücken.

- Automatisches Dämpfen 212°F (100 °C)
- Schnelldämpfen 213°F to 250°F (101 °C bis 121 °C)
- Dämpfen mit Niedrigtemperatur 85°F to 211°F (29 °C bis 99 °C)

GAREN NACH ZEIT:

ANGEZEIGTE ZEIT BERÜHREN.

Oben im Zeitwahlfenster erscheint die Garzeit.
Die gewünschte Zeitdauer eintippen oder mit den Auf-/Abpfeilen ändern. Am Ende die grün markierte Taste zum Bestätigen der Änderung drücken.

Oder zum Einstellen von Dauerbetrieb das --:-- Symbol und dann die grün markierte Taste zum Bestätigen drücken

GAREN NACH KERNTEMPERATUR:

FÜHLERSYMBOL BERÜHREN.

Die vorher eingestellte Kerntemperatur oder die werksseitig eingestellte Standardeinstellung werden hervorgehoben im Gerätedisplay angezeigt. Berühren Sie die angezeigte Kerntemperatur. Oben im Temperaturwahlfenster erscheint die Kerntemperatur des Produkts. Die gewünschte Kerntemperatur eintippen oder mit den Auf-/Abpfeilen ändern. Am Ende die grün markierte Taste zum Bestätigen der Änderung drücken.

Vor Aktivieren der Kerntemperaturfunktion den abnehmbaren Fühler befestigen und in das zu garende Produkt einstecken.

DAS GRÜNE STARTSYMBOL ZUM STARTEN DES DAMPFMODUS DRÜCKEN

.

- Im Display wird die eingestellte Garraumtemperatur angezeigt.
- Beim Dämpfen mit Kerntemperaturfühler wird die Ist-Kerntemperatur während des Betriebes neben dem Symbol angezeigt. Zum Ändern des eingestellten Kerntemperaturwerts die Temperatur neben dem Symbol drücken und die gewünschten Änderungen vornehmen.

Am Ende der Garzeit oder wenn die vom Anwender eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, ertönt ein Alarm als Zeichen, dass der Prozess zu Ende ist.

- Zum Ausstellen des Summers die rote Stopptaste drücken oder die Ofentür öffnen.

DURCH DRÜCKEN DER STOPP-TASTE KANN JEDER GARVORGANG JEDERZEIT ABGEBROCHEN WERDEN.

.

TIPPS VOM KÜCHENCHEF ZUM MODUS DAMPF

Mit dieser Betriebsart können Sie ein Produkt oder mehrere mit Voll- oder Teilbeschickung ohne Geschmacksübertragung dämpfen. Wenn Sie mehrere Produkte gleichzeitig dämpfen, müssen individuelle Garzeiten beachtet werden. Die drucklose Atmosphäre im Combitherm bietet die Möglichkeit, die Gerätetür im Modus Dampf zur genauen Überwachung der Produkte während des Dämpfvorgangs zu öffnen.

DAMPF

Gelochte 65 mm tiefe Behälter eignen sich besonders für diese Betriebsart. Sie verkürzen die Garzeit und verhindern Übergaren am Behälterboden.

Tiefgekühlte, vereiste Gemüse vor dem Dämpfen von einander trennen für gleichmäßiges Garen.

Es können viele verschieden Produkte gleichzeitig gedämpft werden, wobei auf die unterschiedlichen Garzeiten aller Produkte geachtet werden muss.

DAMPF HOHE TEMPERATUR

Dämpfen mit hoher Temperatur eignet sich für Knollengemüse wie Kartoffeln, festes Gemüse und Kohl.

Die Garzeit beim Dämpfen mit hoher Temperatur ist etwa 10% kürzer als bei normalem Dämpfen mit 100 °C.

Die Dämpftemperatur zwischen 105 °C und 110 °C für geringe Beschickung und zwischen 110 °C und 121 °C für Vollbeschickung einstellen.

DAMPF NIEDRIGTEMPERATUR

TWenn die Garraumtemperatur unter 100 °C liegt, kann im Niedrigtemperaturmodus gedämpft werden.

Mit diesem Modus dauert das Dämpfen länger.

Dämpfen mit niedriger Temperatur verhindert z.B. das Platzen von Würstchen.

Dieser Modus eignet sich für empfindliche Produkte wie Shrimps, Fisch, Meeresfrüchte und Karamellcreme.

Für beste Ergebnisse im Niedertemperaturbereich alle empfindlichen Produkte bei einer Temperatur von 99 °C oder darunter dämpfen.

MODUS KOMBINATION

Der Kombinationsmodus wird sich als vielseitigste und am meist genutzte Betriebsart herausstellen, die der Combitherm Ofen bieten kann. Er ergibt die bestmöglichen Ergebnisse mit der breitesten Produktvielfalt — alles innerhalb kürzester Zeit. Die einzigartige Regelfunktion dieses Modus ermöglicht dem Anwender, mit einer Kombination aus Dampf und Umluft zu braten, zu garen oder zu backen. Zusätzlich zu kürzeren Garzeiten bietet diese Kombination aus Dampf und Heißluft geringeren Gewichtsverlust und mehr Feuchtigkeitserhalt im Produkt verglichen mit einem Standard Konvektionsofen.

ZUM EINSCHALTEN DIE EIN-TASTE DRÜCKEN.

DIE TASTE KOMBIMODUS DRÜCKEN.

Im Display erscheinen die zuletzt eingestellten Werte oder die werksseitigen Standardeinstellungen von Temperatur und Zeit.

DIE START-TASTE DRÜCKEN, UM MIT DEN ANGEZEIGTEN EINSTELLUNGEN ZU GAREN.

ZUM ÄNDERN DER ANGEZEIGTEN EINSTELLUNGEN:

DIE ANGEZEIGTE TEMPERATUR BERÜHREN.

Oben im Temperaturwahlfenster erscheint die Gartemperatur. Die gewünschte Temperatur eintippen oder mit den Pfeiltasten Auf/Ab ändern. Am Ende die grün markierte Taste zur Bestätigung drücken.

- Gartemperaturbereich: 212 bis 485 °F (100 bis 252 °C)

GAREN NACH ZEIT:

DIE ANGEZEIGTE ZEIT BERÜHREN.

Oben im Temperaturwahlfenster erscheint die Garzeit. Die gewünschte Zeit eintippen oder mit den Pfeiltasten Auf/Ab ändern. Am Ende die grün markierte Taste zur Bestätigung drücken.

Oder zum Einstellen von Dauerbetrieb das --:-- Symbol und dann die grün markierte Taste zum Bestätigen drücken.

GAREN MIT DEM KERNTEMPERATURFÜHLER:

DAS FÜHLERSYMBOL BERÜHREN.

Die vorher eingestellte Kerntemperatur oder die werksseitige Standardeinstellung erscheint hervorgehoben im Display. Die angezeigte Kerntemperatur berühren. Oben im Temperaturwahlfenster erscheint die Ist-Kerntemperatur des Produkts. Die gewünschte Kerntemperatur eintippen oder mit den Pfeiltasten Auf/Ab ändern. Am Ende die grün markierte Taste zur Bestätigung drücken.

Vor dem Aktivieren der Kerntemperaturfunktion den abnehmbaren Kerntemperaturfühler befestigen und in das zu garende Produkt einstecken.

DAS GRÜNE STARTSYMBOL ZUM START DES KOMBIMODUS DRÜCKEN

.

- Im Display werden die Temperatur und die verbleibende Garzeit angezeigt.
- Bei Betrieb mit dem Kerntemperaturfühler erscheint während des Garvorgangs neben dem Symbol die Ist-Temperatur. Zum Ändern der eingestellten Kerntemperatur die Temperatur neben dem Symbol berühren und die Änderungen nach Wunsch vornehmen.

ZUR DAMPFEINSPRITZUNG JEDERZEIT WÄHREND DES GARVORGANGS DRÜCKEN

Es wird solange Dampf in den Garraum gesprüht, wie das Symbol gedrückt wird.

Am Ende der Garzeit oder wenn die vom Anwender eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, ertönt ein Alarm als Zeichen, dass der Prozess zu Ende ist.

- Zum Ausschalten des Summers die rote Stopptaste drücken oder die Ofentür öffnen.

DURCH DRÜCKEN DER STOPP-TASTE KANN JEDER GARVORGANG JEDERZEIT ABGEBROCHEN WERDEN.

TIPPS VOM KÜCHENCHEF ZUM MODUS KOMBINATION

Im Kombimodus wird automatisch die optimale Menge Dampf eingesprüht. Es braucht kein Feuchtigkeitslevel gewählt zu werden. Die Produkte trocknen nicht aus. Der Geschmack bleibt beim gleichzeitigen Garen unterschiedlicher Produkte ohne Geschmacksübertragung erhalten.

Durch die automatische Dampfregelung kann die Tür jederzeit während des Garvorgangs geöffnet werden. Bitte beim Öffnen der Tür die Sicherheitshinweise beachten.

Der Kombimodus ist besonders effizient zum Backen, Braten, Grillen, Dünsten und Schmoren.

Im Kombimodus kann man mit um 10% bis 20% niedrigeren Gartemperaturen arbeiten als bei konventionellen Methoden.

Die Garzeit verkürzt sich um etwa 40%, wenn mit der gleichen Temperatur wie in einem Umluftofen gearbeitet wird und um 50% bis 60% bei Betrieb mit den Temperaturen wie in einem konventionellen Ofen..

Im Combitherm beginnen die Produkte ab einer Gartemperatur von ca. 120 °C zu bräunen.

Höhere Temperaturen führen zu einem stärkeren Bräunungsgrad, aber auch zu höherem Gewichtsverlust. Zusätzliche Bräunung kann mit der Feuchtigkeitsentlüftungstaste erzielt werden oder durch Benutzen der Gold-n-Brown-Funktion. Gold-n-Brown ist besonders geeignet, um sehr feuchten Produkten wie Hähnchen, sonstigem Geflügel oder anderen bei Vollbeschickung zusätzliche Farbe zu geben.

Im Kombimodus werden die Produkte gebräunt, ohne dass die Behälter anders angeordnet werden müssen.

Um noch gleichmäßigere Garergebnisse zu erzielen, setzen Sie keine Behälter ein, die tiefer als 100 mm sind.

MODUS UMLUFT

Der Umluftmodus arbeitet mit heißer, umwälzter Luft und einem Temperaturbereich von 29 bis 252°C.

Für viele Rezepte werden im Kombinmodus bessere Ergebnisse erzielt. Daher wird der Anwender den Umluftmodus eventuell nur für einige ganz bestimmte Produkte einsetzen

.

ZUM EINSCHALTEN DIE EIN-TASTE DRÜCKEN.

DIE TASTE UMLUFTMODUS DRÜCKEN.

Im Display erscheinen die zuletzt eingestellten Werte oder die werksseitige Standardeinstellung für Temperatur und Zeit.

DIE START-TASTE DRÜCKEN, UM MIT DEN ANGEZEIGTEN EINSTELLUNGEN ZU GAREN.

ZUM ÄNDERN DER ANGEZEIGTEN EINSTELLUNGEN:

DIE ANGEZEIGTE TEMPERATUR BERÜHREN.

Oben im Temperaturwahlfenster erscheint die Gartemperatur. Die gewünschte Temperatur eintippen oder mit den Pfeiltasten Auf/Ab ändern. Am Ende die grün markierte Taste zur Bestätigung drücken.

- Gartemperaturbereich: 85 bis 485 °F (29 bis 252 °C)

GAREN NACH ZEIT:

DIE ANGEZEIGTE ZEIT BERÜHREN.

Oben im Temperaturwahlfenster erscheint die Garzeit. Die gewünschte Zeit eintippen oder mit den Pfeiltasten Auf/Ab ändern. Am Ende die grün markierte Taste zur Bestätigung drücken.

Oder zum Einstellen von Dauerbetrieb das --:-- Symbol und dann die grün markierte Taste zum Bestätigen drücken.

GAREN MIT DEM KERNTEMPERATURFÜHLER:

DAS FÜHLERSYMBOL BERÜHREN.

Die vorher eingestellte Kerntemperatur oder die werksseitige Standardeinstellung erscheint hervorgehoben im Display. Die angezeigte Kerntemperatur berühren. Oben im Temperaturwahlfenster erscheint die Ist-Kerntemperatur des Produkts. Die gewünschte Kerntemperatur eintippen oder mit den Pfeiltasten Auf/Ab ändern. Am Ende die grün markierte Taste zur Bestätigung drücken.

Vor dem Aktivieren der Kerntemperaturfunktion den abnehmbaren Kerntemperaturfühler befestigen und in das zu garende Produkt einstecken.

DAS GRÜNE STARTSYMBOL ZUM START DES UMLUFTMODUS DRÜCKEN.

- Im Display werden die Temperatur und die verbleibende Garzeit angezeigt.
- Bei Betrieb mit dem Kerntemperaturfühler erscheint während des Garvorgangs neben dem Symbol die Ist-Temperatur. Zum Ändern der eingestellten Kerntemperatur die Temperatur neben dem Symbol berühren und die Änderungen nach Wunsch vornehmen.

ZUR DAMPFEINSPRITZUNG JEDERZEIT WÄHREND DES GARVORGANGS DRÜCKEN.

Es wird solange Dampf in den Garraum gesprüht, wie das Symbol gedrückt wird.

Am Ende der Garzeit oder wenn die vom Anwender eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, ertönt ein Alarm als Zeichen, dass der Prozess zu Ende ist.

- Zum Ausschalten des Summers die rote Stopptaste drücken oder die Ofentür öffnen.

DURCH DRÜCKEN DER STOPP-TASTE KANN JEDER GARVORGANG JEDERZEIT ABGEBROCHEN WERDEN.

TIPPS VOM KÜCHENCHEF ZUM MODUS UMLUFT

Der Umluftmodus kann zum Braten oder Backen von Produkten verwendet werden, die nur eine sehr kurze Garzeit benötigen oder sehr feucht sind (wie Muffins, Teilchen oder Plätzchen) oder zum Bräunen gegarter Produkte.

Der Umluftmodus funktioniert am besten bei Produkten mit wenig Feuchtigkeit oder bei sehr feuchten Produkten, die am Ende wesentlich trockener sein sollen.

Zum Backen den Combitherm auf eine Temperatur zwischen 163 °C und 191 °C vorheizen. Danach die gewünschte Temperatur einstellen.

Eine höhere Gartemperatur führt zu stärkerer Bräunung, aber auch zu mehr Gewichtsverlust. Für zusätzliche Bräunung die Feuchtigkeitsentlüftungstaste drücken oder die Bräunungsfunktion im Garvorgang einsetzen.

MODUS ERWÄRMEN

Der Erwärmmodus arbeitet mit umwälzter Heißluft und einem Temperaturbereich von 120°biso 160°C.

ZUM EINSCHALTEN DIE EIN-TASTE DRÜCKEN.

DIE TASTE AUFWÄRMMODUS DRÜCKEN.

Im Display erscheinen die zuletzt eingestellten Werte oder die werksseitige Standardeinstellung für Temperatur und Zeit.

DIE START-TASTE DRÜCKEN, UM MIT DEN ANGEZEIGTEN EINSTELLUNGEN ZU GAREN.

ZUM ÄNDERN DER ANGEZEIGTEN EINSTELLUNGEN:

DIE ANGEZEIGTE TEMPERATUR BERÜHREN.

Oben im Temperaturwahlfenster erscheint die Gartemperatur. Die gewünschte Temperatur eintippen oder mit den Pfeiltasten Auf/Ab ändern. Am Ende die grün markierte Taste zur Bestätigung drücken.

- Gartemperaturbereich: 245 bis 320 °F (120 bis 160 °C)

GAREN NACH ZEIT:

DIE ANGEZEIGTE ZEIT BERÜHREN.

Oben im Temperaturwahlfenster erscheint die Garzeit. Die gewünschte Zeit eintippen oder mit den Pfeiltasten Auf/Ab ändern. Am Ende die grün markierte Taste zur Bestätigung drücken.

Oder zum Einstellen von Dauerbetrieb das --:-- Symbol und dann die grün markierte Taste zum Bestätigen drücken.

GAREN MIT DEM KERNTEMPERATURFÜHLER:

DAS FÜHLERSYMBOL BERÜHREN.

Die vorher eingestellte Kerntemperatur oder die werksseitige Standardeinstellung erscheint hervorgehoben im Display. Die angezeigte Kerntemperatur berühren. Oben im Temperaturwahlfenster erscheint die Ist-Kerntemperatur des Produkts. Die gewünschte Kerntemperatur eintippen oder mit den Pfeiltasten Auf/Ab ändern. Am Ende die grün markierte Taste zur Bestätigung drücken.

Vor dem Aktivieren der Kerntemperaturfunktion den abnehmbaren Kerntemperaturfühler befestigen und in das zu garende Produkt einstecken.

DAS GRÜNE STARTSYMBOL ZUM START DES AUFWÄRMMODUS DRÜCKEN.

Im Display werden die Temperatur und die verbleibende Garzeit angezeigt.

- Bei Betrieb mit dem Kerntemperaturfühler erscheint während des Garvorgangs neben dem Symbol die Ist-Temperatur. Zum Ändern der eingestellten Kerntemperatur die Temperatur neben dem Symbol berühren und die Änderungen nach Wunsch vornehmen.

ZUR DAMPFEINSPRITZUNG JEDERZEIT WÄHREND DES GARVORGANGS DRÜCKEN.

Es wird solange Dampf in den Garraum gesprüht, wie das Symbol gedrückt wird.

Am Ende der Garzeit oder wenn die vom Anwender eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, ertönt ein Alarm als Zeichen, dass der Prozess zu Ende ist.

- Zum Ausschalten des Summers die rote Stopptaste drücken oder die Ofentür öffnen.

DURCH DRÜCKEN DER STOPP-TASTE KANN JEDER GARVORGANG JEDERZEIT ABGEBROCHEN WERDEN.

TIPPS VOM KÜCHENCHEF ZUM MODUS AUFWÄRMEN

Da die angerichteten Menüs aus unterschiedlichen Komponenten bestehen, müssen einige wesentliche Faktoren beachtet werden, damit beste Ergebnisse erzielt werden können. Konsistenz, Stärke und Menge der Produkte auf jedem Teller und die Telleranzahl bestimmen die erforderliche Erwärmdauer. Natürlich ist Erfahrung die beste Methode zum Bestimmen dieser Zeit. Wenn die Zeit für ein spezifisches Gericht einmal festgelegt und gespeichert ist, werden die Ergebnisse für weitere Erwärmzeiten gleichbleiben.

HILFREICHE TIPPS ZUM ERWÄRMEN AUF EINEM TELLER

- ALLE KOMPONENTEN AUF DEM TELLER MÜSSEN DIE GLEICHE KONSISTENZ HABEN.
- ALLKOMPONENTEN AUF DEM TELLER MÜSSEN DIE GLEICHE STÄRKE (DICKE) HABEN.
- ALLE KOMPONENTEN GLEICHMÄSSIG AUF DEM TELLER ANRICHTEN.
- NICHTS ÜBEREINANDER ANRICHTEN.
- SAUCEN MÜSSEN SEPARAT ERHITZT UND NACH DEM ERWÄRMEN AUF DIE TELLER GEGEBEN WERDEN.
- ES KANN AUCH EINE VIELFALT VERSCHIEDENER GERICHTE GLEICHZEITIG ERWÄRMT WERDEN.

À LA CARTE ERWÄRMEN

Beim à-la-carte-Erwärmen werden einzelne Teller von Kühl- auf Verzehrtemperatur gebracht zum sofortigen Servieren. Die Teller werden vorher angerichtet, abgedeckt und gekühlt. Den Combitherm aufheizen, Teller aus der Kühlung nehmen und nicht abgedeckte Teller bei 135°C, abgedeckte Teller bei 150°C in den Ofen geben. Teller mit Fleischkomponenten brauchen länger als Teller mit Gemüse. Befolgen Sie die internen Temperaturangaben zum Erwärmen, und lassen Sie Zeitverlängerungen zu. Nach dem Erwärmen nehmen Sie den Teller aus dem Ofen, fügen Sie Saucen und Garnierungen hinzu und servieren Sie. Dieser Prozess kann wiederholt werden. .

Für kontinuierlichen, effizienten Dauerservice wird empfohlen, den Combitherm Ofen während der Ausgabezeiten zum Erwärmen einzusetzen.

BANQUET SERVICE

Der Bankettmodus eignet sich für große Mengen mit Teil- oder Vollbeschickung (Mehrportionsplatten).

Die Teller werden vorher angerichtet, abgedeckt, gekühlt oder im Beschickungswagen kaltgestellt. Den Combitherm Ofen auf 135 °C für nicht abgedeckte oder auf 150 °C für abgedeckte Teller aufheizen. Die Teller oder den Beschickungswagen aus der Kühlung holen, in den Ofen geben und den Timer wie gefordert einstellen. Befolgen Sie interne Temperaturvorgaben zum Erwärmen, und lassen Sie Zeitverlängerungen zu. Die Teller oder den Beschickungswagen aus dem Combitherm nehmen.

Mit unserer Thermoabdeckung zugedeckt werden die Teller auf dem Beschickungswagen 20 bis 40 Minuten warm gehalten, je nach Art der Gerichte, der Erwärmtemperatur sowie der Umgebungsfaktoren. Für längere Warmhaltezeiten den Wagen in den kompatiblem CombiMate™ Schrank einsetzen.

ERWÄRMEN VORPRODUZIERTER UND VAKUUMIERTER TIEFKÜHLPRODUKTE

Zum Erwärmen von Großportionen die Beutel vollständig im Kühlraum auftauen. DIE PRODUKTE NICHT AUS DEM BEUTEL NEHMEN. Die aufgetauten Beutel in den vorgeheizten Ofen geben und im Dampfmodus mit niedriger Temperatur erwärmen, bis die gewünschte Innentemperatur erreicht ist. Die erwärmten Beutel in einen vorgeheizten Wärmeschrank bei 60° bis 74°C geben, bis die Produkte fertig zum Servieren sind.

Zum Regenerieren großer Mengen auf Platten die Beutel im Kühlraum auftauen, öffnen und je nach Anforderung auf den Platten im Kühlraum mit max. 13 °C anrichten. Den Alto-Shaam Beschickungswagen füllen und in den auf 135 °C vorgeheizten Combitherm Ofen schieben.

Im Umluftmodus 3 bis 5 Minuten lang regenerieren. Den Erwärmmodus für weitere 3 Minuten einstellen oder länger falls erforderlich. Abgedeckt mit unseren Wärmehauben bleiben die Platten 20 bis 40 Minuten warm je nach Produktart, Erwärmtemperatur sowie Umgebungsfaktoren. Für längere Warmhaltezeiten den Wagen in den kompatiblen CombiMate™ Schrank schieben.

BEIM ERWÄRMEN AUF PLATTEN MÜSSEN DIESE ABGEDECKT WERDEN.

GAREN MIT KERNTEMPERATURFÜHLER

Als Alternative zum nach Zeit geregelten Betrieb kann der Kerntemperaturfühler mit jedem Programm zum Garen eingesetzt werden. Dabei wird die Kerntempertatur über den beigefügten Fühler ermittelt. Für noch genauere Kerntemperaturermittlung bietet Combitherm als Option einen Spezialfühler an, der die Temperatur an vier verschiedenen Punkten erfasst und einen Mittelwert anzeigt.

ZUM EINSCHALTEN DIE EIN-TASTE DRÜCKEN.

VOR AKTIVIEREN DER KERNTEMPERATURFUNKTION DEN ABNEHMBAREN FÜHLER BEFESTIGEN UND IN DAS PRODUKT EINSTECKEN.

Der Fühler muss so eingesteckt werden, dass die Spitze in der Mitte der Produktmasse ist. Bei flüssigen oder halbflüssigen Produkten den Fühler in die Mitte des Produkts hängen und den Fühlerdraht an einer Ecke des Behälters sichern.

DAS SYMBOL DER GEWÜNSCHTEN GARART DRÜCKEN.
Im Display erscheinen die zuletzt eingestellten oder die werksseitigen Standardwerte für Temperatur und Zeit.

DIE START-TASTE DRÜCKEN, UM MIT DEN ANGEZEIGTEN EINSTELLUNGEN ZU GAREN, ODER

DIE ANGEZEIGTE TEMPERATUR BERÜHREN.

Oben im Temperaturwahlfenster erscheint die Gartemperatur. Die gewünschte Temperatur eintippen oder mit den Pfeiltasten Auf/Ab ändern. Am Ende die grün markierte Taste zur Bestätigung drücken.

DAS FÜHLERSYMBOL BERÜHREN.

Die vorher eingestellte Kerntemperatur oder die werksseitige Standardeinstellung erscheint hervorgehoben im Display. Die angezeigte Kerntemperatur berühren. Oben im Temperaturwahlfenster erscheint die Ist-Kerntemperatur des Produkts. Die gewünschte Kerntemperatur eintippen oder mit den Pfeiltasten Auf/Ab ändern. Am Ende die grün markierte Taste zur Bestätigung drücken.

DAS GRÜNE STARTSYMBOL ZUM START DES GARVORGANGS DRÜCKEN.

- Bei Betrieb mit dem Kerntemperaturfühler erscheint während des Garvorgangs neben dem Symbol die Ist-Temperatur. Zum Ändern der eingestellten Kerntemperatur die Temperatur neben dem Symbol berühren und die Änderungen nach Wunsch vornehmen.

ZUR DAMPFEINSPRITZUNG JEDERZEIT WÄHREND DES GARVORGANGS DRÜCKEN.

Es wird solange Dampf in den Garraum gesprüht, wie das Symbol gedrückt wird.

Am Ende der Garzeit oder wenn die vom Anwender eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, ertönt ein Alarm als Zeichen, dass der Prozess zu Ende ist.

- Zum Ausschalten des Summers die rote Stopptaste drücken oder die Ofentür öffnen.

DURCH DRÜCKEN DER STOPP-TASTE KANN JEDER GARVORGANG JEDERZEIT ABGEBROCHEN WERDEN.

DELTA-T GAREN MIT KERNTEMPERATURFÜHLER

Diese Spezialfunktion arbeitet mit der über den Fühler ermittelten Kerntemperatur. Anders als mit der Standard-Kerntemperaturfunktion wird hierbei der Temperaturunterschied Delta-T (Garraumtemperatur/ Kerntemperatur) gemessen und die Gartemperatur automatisch in direkter Proportion zur Kerntemperatur des Produkts erhöht. Der Delta-T-Modus kann im Umluft- und Kombimodus eingesetzt werden und bietet eine sanftere Garmethode. Das Bräunen erfolgt gegen Ende des Garzyklus.

ZUM EINSCHALTEN DIE EIN-TASTE DRÜCKEN.

VOR AKTIVIEREN DER KERNTEMPERATURFUNK-TION DEN ABNEHMBAREN FÜHLER BEFESTIGEN UND IN DAS PRODUKT EINSTECKEN.

Der Fühler muss so eingesteckt werden, dass die Spitze in der Mitte der Produktmasse ist. Bei flüssigen oder halbflüssigen Produkten den Fühler in die Mitte des Produkts hängen und den Fühlerdraht an einer Ecke des Behälters sichern.

DAS SYMBOL DER GEWÜNSCHTEN GARART DRÜCKEN.
Im Display erscheinen die zuletzt eingestellten oder die werksseitigen Standardwerte für Temperatur und Zeit.

DAS FÜHLERSYMBOL BERÜHREN.

Die vorher eingestellte Kerntemperatur oder die werksseitige Standardeinstellung erscheint hervorgehoben im Display. Die angezeigte Kerntemperatur berühren. Oben im Temperaturwahlfenster erscheint die Ist-Kerntemperatur des Produkts. Die gewünschte Kerntemperatur eintippen oder mit den Pfeiltasten Auf/ Ab ändern. Am Ende die grün markierte Taste zur Bestätigung drücken.

DAS IN DER UNTERN LINKEN ECKE DER BEDIENBLENDE ERSCHEINENDE DELTA-T-SYMBOL DRÜCKEN.

DAS GRÜNE STARTSYMBOL ZUM START DES GARVORGANGS DRÜCKEN.

- Bei Betrieb mit dem Kerntemperaturfühler erscheint während des Garvorgangs neben dem Symbol die Ist-Temperatur. Zum Ändern der eingestellten Kerntemperatur die Temperatur neben dem Symbol berühren und die Änderungen nach Wunsch vornehmen.

ZUR DAMPFEINSPRITZUNG JEDERZEIT WÄHREND DES GARVORGANGS DRÜCKEN.

Es wird solange Dampf in den Garraum gesprüht, wie das Symbol gedrückt wird.

Am Ende der Garzeit oder wenn die vom Anwender eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, ertönt ein Alarm als Zeichen, dass der Prozess zu Ende ist.

- Zum Ausschalten des Summers die rote Stopptaste drücken oder die Ofentür öffnen.

DURCH DRÜCKEN DER STOPP-TASTE KANN JEDER GARVORGANG JEDERZEIT ABGEBROCHEN WERDEN.

ZUSATZFUNKTIONEN

Alle Zusatzfunktionen können jederzeit während eines Garzyklus aufgerufen und in Garprozesse programmiert werden. Am Ende eines Garzyklus oder -Programms schaltet das Gerät automatisch alle Zusatzfunktionen aus.

VORHEIZEN

DEN GEWÜNSCHTEN GARMODUS WÄHLEN.

DIE TASTE VORHEIZEN DRÜCKEN.

Oben im Temperaturwahlfenster erscheint die Vorheizemperatur. Die gewünschte Temperatur eintippen oder mit den Pfeiltasten Auf/Ab ändern. Am Ende die grün markierte Taste zur Bestätigung drücken.

Wenn die Aufheiztemperatur erreicht ist, ertönt ein Alarm, der das Ende des Aufheizens anzeigt. Zum Ausstellen des Summers das rote Stopptaste drücken. Die Aufheiztemperatur wird gehalten, solange die Stopptaste nicht gedrückt wird.

GOLD-N-BROWN FUNKTION

Gold-n-Brown ist eine automatische Funktion zum Regeln des Feuchtigkeitsgrades, um Produkten so viel zusätzliche Bräunung wie gewünscht zu geben. Diese Funktion eignet sich besonders, um sehr feuchten Produkten wie Hähnchen und anderem Geflügel zusätzliche Farbe zu geben oder für zusätzliche Bräunung bei Vollbeschickung und anderen Produkten mit hohem Feuchtigkeitsgehalt. Zusätzlich kann diese Funktion angewendet werden, um frittierten und gebratenen Produkten wie Pommes frites oder Brathähnchen mehr Konsistenz zu geben. Gold-n-Brown kann in jedem Garmodus eingesetzt und in einen Garprozess programmiert werden.

Die Bräunungsfunktion kann für jedes Produkt angewendet werden. Je nach Produktart und Beschickungsmenge kann die Bräunungsfunktion die eingestellte Garzeit leicht verlängern, damit der Bräunungsvorgang vollständig durchgeführt wird. Das ist eine Standardbetriebsbedingung dieser Funktion.

DIE GEWÜNSCHTE GARART WÄHLEN.

TEMPERATUR- UND ZEITEINSTELLUNGEN VORNEHMEN.

GOLD-N-BROWN TASTE DRÜCKEN.

Den gewünschten Gold-n-Brown-Level wählen. (Level 1 ergibt den geringsten und Level 6 den höchsten Bräunungsgrad.) Nach Wahl eines Levels erscheint im Display der vorherige Bildschirm, und das Gold-n-Brown-Icon wird hervorgehoben.

DAS GRÜNE STARTSYMBOL ZUM START DES GARVORGANGS DRÜCKEN.

Der Ofen fügt die Bräunungsfunktion in den vom Anwender eingestellten Garmodus ein. Gold-N-Brown kann im Dampfmodus zur Verringerung der Feuchtigkeit eingesetzt werden.

COOL DOWN FUNKTION (SCHNELLABKÜHLUNG)

Die Abkühlfunktion ermöglicht dem Anwender, die Garraumtemperatur in schnellen Schritten zu verringern. Diese Funktion ist sinnvoll, wenn unmittelbar von einem Garvorgang mit hoher Temperatur auf einen mit niedrigerer oder zum Dampfprogramm umgeschaltet werden soll. Diese Funktion hilft auch, das Gerät zum Reinigen abzukühlen.

TIP VOM KÜCHENCHEF
Bei Einsatz der Abkühlfunktion als Vorbereitung zum Reinigen muss beachtet werden, dass das Display die Lufttemperatur im Garraum anzeigt und nicht die der Garraumwände. Das Gerät muss auf mindestens 60°C abkühlen, bevor Ofenreiniger in den Garraum gesprüht werden kann.

TASTE COOL DOWN DRÜCKEN.

Oben im Temperaturwahlfenster erscheint die Cool Down Temperaturatur. Die gewünschte Temperatur eintippen (zwischen 10 °C und 93 °C) oder mit den Pfeiltasten Auf/Ab ändern. Am Ende die grün markierte Taste zur Bestätigung drücken.

OFENTÜR ÖFFNEN.

Zum Ende Abkühlvorgangs ertönt ein Alarm. Zum Ausstellen des Summers das rote Stopptaste drücken.

ZUSATZFUNKTIONEN

VERRINGERTE LÜFTERGESCHWINDIGKEIT

Diese Funktion eignet sich besonders für empfindliche Produkte wie Soufflés und Baisers oder andere, die durch die Luftzirkulation beeinträchtigt werden könnten.

GEWÜNSCHTE GARART WÄHLEN UND DIE PARAMETER EINSTELLEN.

TASTE LÜFTERGESCHWINDIGKEIT DRÜCKEN.

Die Taste wechselt zwischen 100% und 50% hin und her.

DAS GRÜNE STARTSYMBOL ZUM START DES GARVORGANGS DRÜCKEN.

REDUZIERTE LEISTUNG

Diese Funktion kann eingesetzt werden, um Belastungen in der Küche zu Spitzenzeiten zu verringern und Energie zu sparen.

GEWÜNSCHTE GARART WÄHLEN UND DIE PARAMETER EINSTELLEN.

TASTE FÜR REDUZIERTE LEISTUNG DRÜCKEN .

Das Symbol leuchtet auf.

DAS GRÜNE STARTSYMBOL ZUM START DES GARVORGANGS DRÜCKEN.

Der Ofen wird in jedem von Ihnen eingestellten Garmodus mit reduzierter Heizleistung betrieben.

HINWEIS: Die reduzierte Heizleistung führt zu längeren Garzeiten.

MULTI-TIMER

Der Multi-Timer ermöglicht dem Anwender, Alarmzeiten für die Einschübe zu programmieren und zwar mit einer gemeinsamen Zeit für alle Einschübe oder individuellen Zeiten.

BETRIEBSART, TEMPERATUR UND ZEIT EINSTELLEN. Die vom Anwender eingestellte Zeit ist die Standardzeit für die Multi-Timer.

HINWEIS: Das Einstellen des Timers auf --:-- ermöglicht ein Multi-Einschub-Timer-Update wie in den Anwendereinstellungen beschrieben.

TASTE MULTI-TIMER DRÜCKEN.

DIE ZEIT FÜR JEDEN EINSCHUB EINSTELLEN UND DIE GRÜN MARKIERTE TASTE ZUR BESTÄTIGUNG DRÜCKEN.

DAS GRÜNE STARTSYMBOL FÜR JEDE EINSCHUBEBENE DRÜCKEN. Das Gerät wird sofort mit Dauerbetrieb beginnen.

Wenn die Zeit für einen Einschub abgelaufen ist, wird der Hintergrund rot, und es ertönt ein Alarm.

TÜR ÖFFNEN ODER DIE ROTE STOPPTASTE DRÜCKEN, UM DEN ALARM ABZUSTELLEN.

Danach die Produkte aus der entsprechenden Einschubebene entnehmen.

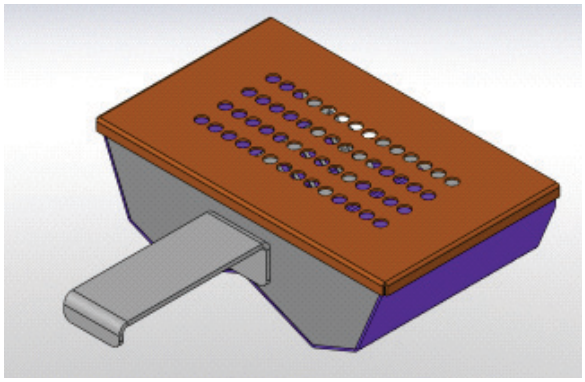
DAMPFEINSPRITZUNG

In jeder Betriebsart drücken und halten, um Wasserdampf in den Garraum zu sprühen.

COMBISMOKER™ RÄUCHERFUNKTION U.S. PAT. 7,157,668; EU PAT. 1659911

HOLZCHIPS EINFÜLLEN.

- Einen Behälter trockener Holzchips abmessen.
- Die trockenen Chips 5 Minuten lang in Wasser einweichen.
- Überschüssiges Wasser abgießen.
- Die eingeweichten Chips wieder in den Behälter geben und diesen auf die beiden Sockelstifte an der Innenrückwand des Ofens aufsetzen.



Ein voller Behälter Holzchips produziert Rauch für ein bis zwei Stunden je nach der Gartemperatur, die für das Produkt gewählt ist. Die einprogrammierten CombiTouch Rezepte sind getestet worden, um sicher zu stellen, dass die Produkte ganz von Rauch durchdrungen sind und einen vollen Rauchgeschmack haben.

TIPP VOM KÜCHENCHEF

Produkte wie Rippchen, die starkes Räuchern brauchen, damit der volle Rauchgeschmack erreicht wird, müssen nach dem Garen im Ofen bleiben. Die Ofentür nicht öffnen.

Set the oven in the Low Temperature Dampf Mode at 140° to 160°F (60° to 71°C) and allow the product to remain in the oven for a period of one hour.

Falls Sie Unterstützung brauchen, können Sie jederzeit einen unserer Kochexperten für entsprechende Ratschläge anrufen.

HINWEIS: Die Ofentür bei Benutzung der Räucherfunktion immer geschlossen halten.

Der CombiTouch CombiSmoker kann auch ohne die Räucherfunktion betrieben werden. Allerdings muss das Gerät nach Nutzung als Räucherkammer gereinigt werden, damit kein Rauchgeschmack auf nicht geräucherte Produkte übertragen wird. Dieses Handbuch enthält eine Reinigungsanleitung.

Bei Alto-Shaam erhältlich:

HOLZ CHIPS	Gebinde 9 kg	
DAS GESAMTGEWICHT DER HOLZCHIPSGEBINDE KANN DURCH EINEN HOHEN FEUCHTIGKEITS-GRAD BEIM VERPACKEN VARIIEREN.	Apfel	WC-22543
	Hickory	WC-2829
	Kirsche	WC-22541
	Ahorn	WC-22545

ACHTUNG

WÄHREND DES RÄUCHERNS NICHT DIE OFENTÜR ÖFFNEN. Durch Zufuhr von Frischluft von außen in den Garraum können die Holzchips entflammen.

⚠ WARNING

DER EINSATZ NICHT GEEINGNETER MATERIALIEN IN DER RÄUCHERFUNKTION KANN SCHÄDEN, RISIKEN UND DEN AUSFALL DES GERÄTES VERURSACHEN ODER SEINE LEBENSDAUER VERKÜRZEN.

KEINE SÄGESPÄNE ZUM RÄUCHERN VERWENDEN. KEINE HOLZCHIPS VERWENDEN, DIE KLEINER ALS EIN FINGERNAGEL SIND.

BEDIENUNG

COMBISMOKER™ RÄUCHERFUNKTION

Alle Elektromodelle ohne Dampferzeuger und alle Gasgeräte bieten die Möglichkeit, Produkte heiß oder kalt zu räuchern. Die Räucherfunktion kann im Kombinations- oder Umluftmodus durchgeführt werden. Im Dampf- und Erwärmmodus kann nicht geräuchert werden.

GARMODUS KOMBINATION ODER UMLUFT WÄHLEN.

ZUM ÄNDERN DER TEMPERATUR:

DIE ANGEZEIGTE TEMPERATUR BERÜHREN.

Die gewünschte Temperatur eintippen oder mit den Pfeiltasten Auf/Ab ändern. Am Ende die grün markierte Taste zur Bestätigung drücken.

GAREN NACH ZEIT:

DIE ANGEZEIGTE ZEIT BERÜHREN.

Oben im Temperaturwahlfenster erscheint die Garzeit. Die gewünschte Zeit eintippen oder mit den Pfeiltasten Auf/Ab ändern. Am Ende die grün markierte Taste zur Bestätigung drücken.

.

Oder zum Einstellen von Dauerbetrieb das --:-- Symbol und dann die grün markierte Taste zum Bestätigen drücken.

ZUM AKTIVIEREN VON COMBISMOKE:

Taste für Smoker drücken. Das Symbol leuchtet auf.

DAS GRÜNE STARTSYMBOL ZUM START DES GARVORGANGS DRÜCKEN.

CAUTION

METAL PARTS OF THIS EQUIPMENT BECOME EXTREMELY HOT WHEN IN OPERATION. TO AVOID BURNS, ALWAYS USE HAND PROTECTION WHEN OPERATING THIS APPLIANCE.

VORPROGRAMMIERTE REZEPTE

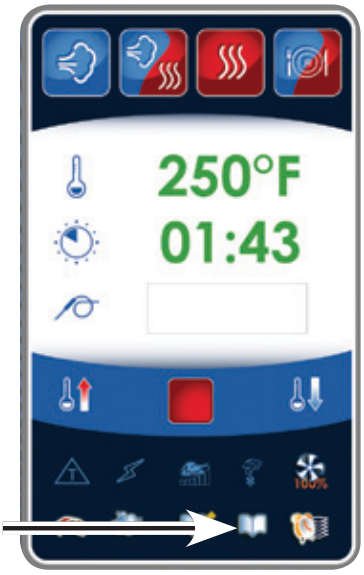
Der CombiTouch Combitherm wird mit mehr als 100 einprogrammierten Rezepten und Fotos für die gebräuchlichsten Gerichte geliefert. Außerdem können Sie im CombiTouch bis zu 250 Ihrer individuellen Rezepte und Fotos speichern.

Sie können von jedem Bildschirm in das REZEPTMENÜ wechseln.

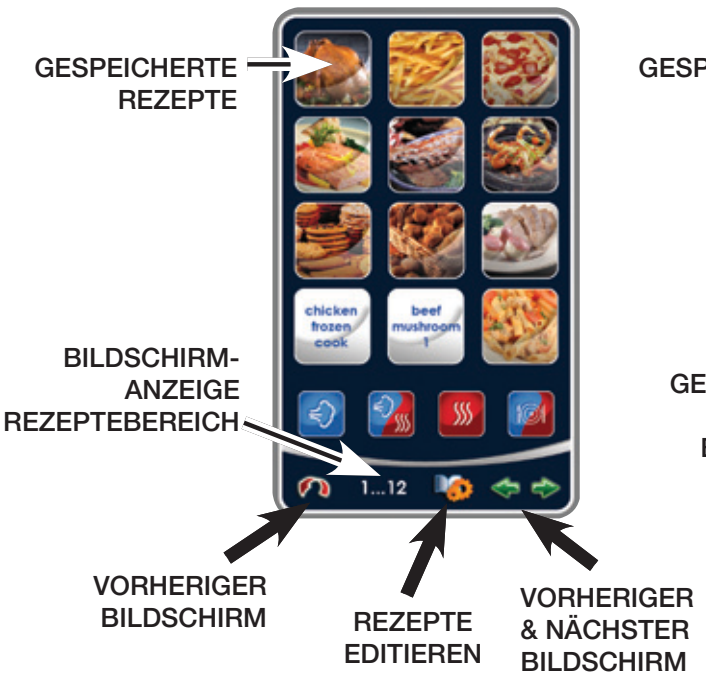
Das gewünschte Rezept-Icon mit den grünen Pfeilen NÄCHSTER und VORIGER BILDSCHIRM wählen. Das Symbol des gewünschten Rezepts drücken. Sofort starten die Garschritte. (Siehe Seiten 24 - 33).

HAUPTMENÜ

MENÜ BETRIEBSARTEN



REZEPTMENÜ



PROGRAMM/EDIT REZEPTE

BEDIENUNG

REZEPTE PROGRAMMIEREN VIA REZEPT MANAGEMENT SOFTWARE

Rezepte können direkt mit der Touchblende oder mit der Rezeptmanagement-Software editiert werden. Diese auf Windows® basierende Software und Schritt-für-Schritt-Anleitungen können von von der Alto-Shaam Website heruntergeladen werden:

http://www.alto-shaam.com/combitouch.aspx

REZEPTE PROGRAMMIEREN VIA TOUCHSCREEN

REZEPT HINZUFÜGEN

Die Funktion Rezepte programmieren ermöglicht dem Anwender einen Garprozess mit mehreren Betriebsarten und jeder gewünschten Zusatzfunktion zu programmieren. Die Rezepte bleiben programmiert, bis sie vom Anwender gelöscht werden.

1. Betriebsart/Garmodus wählen.
2. Auf REZEPT HINZUFÜGEN drücken.
3. Die erste gewünschte Betriebsart wählen. Die zuletzt verwendete Temperatur, Zeit und Fühlereinstellung werden angezeigt.
4. Temperatur, Zeit und/oder Kerntemperaturgaren nach Wunsch ändern.
5. Zusatzfunktionen wie gewünscht ändern (Gebläse-geschwindigkeit, Gold-N-Brown etc.)
6. Wenn die Garschritte eingegeben sind, das Symbol SCHREIBEN drücken. Der Programmier-bildschirm für den nächsten Kochschritt wird angezeigt.
7. Schritte 3 bis 6 für jede Garstufe wiederholen oder zu Schritt 8 gehen bei Rezepten für einstufige Garprozesse.
8. Wenn das Programmieren der Rezepte beendet ist, die Bestätigungstaste drücken.
9. Es erscheint eine Tastatur. Den Namen des Rezepts eingeben und ein Foto zuordnen. Das Bild-Icon berühren zur Anzeige des Fotos statt des Texts im Rezeptmenü. Danach die Bestätigungstaste drücken.
10. Das gespeicherte Rezept wird an die erste Stelle der Rezeptliste gestellt.
11. Das neu gespeicherte Icon drücken. Die Garschritte des Rezeptes starten unmittelbar.

REZEPT EDITIEREN

Zum Editieren eines bestehenden Standard- oder eines vom Anwender programmierten Rezepts:

1. Im Rezeptmenu den REZEPTEINSTELLMODUS wählen. Der Bildschirmhintergrund wird rot zur Anzeige, dass der Anwender im EDITMODUS ist.
2. Das Symbol des zu editierende Rezepts drücken. Das gewählte Rezept wird hervorgehoben.

3. REZEPT EDITIEREN drücken. Der erste Schritt des Rezepts wird angezeigt.

oder REZEPT LÖSCHEN drücken, um das Rezept zu entfernen..

Bestätigungstaste zur Bestätigung des Löschvorgangs drücken.

4. 2. Garmodus, Temperatur, Zeit, Fühlertemperatur und/oder Zusatzfunktionen editieren.

5. Bestätigungstaste drücken. Es erscheint eine Tastatur. Den Titel nach Wunsch editieren. Wenn gewünscht, ein Bild durch Drücken des Bild-Symbols wählen zur Einsicht in die Bilderliste.

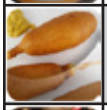
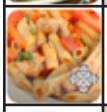
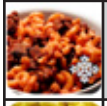
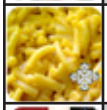
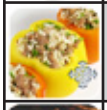
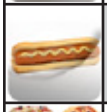
Bestätigungstaste unten an der Tastatur drücken.

6. Bestätigungstaste erneut drücken, um das EDITIER MENÜ zu verlassen.

VORPROGRAMMIERTE REZEPTE FÜR BACKWAREN

Bild/ Icon	Rezept/Produkt	Betriebsart/ Garmodus	Temp	Zeit	L□fter	Smoker	GoldNBrown
	Aufbacken	Aufw□rmen	275°F (135°C)	4 Minuten	100%	--	--
	Brownies	Umluft	325°F (163°C)	25 Minuten	100%	--	--
	Zimtbr□tchen	Kombination	350°F (177°C)	20 Minuten	100%	--	--
	Cookies	Umluft	325°F (163°C)	12 Minuten	50%	--	--
	Croissants	Kombination	325°F (163°C)	15 Minuten	50%	--	--
	Plundery	Kombination	350°F (177°C)	15 Minuten	100%	--	--
	Kleine Br□tchen	Kombination	350°F (177°C)	10 Minuten	100%	--	--
	Brioche	Kombination	350°F (177°C)	20 Minuten	100%	--	--
	Obstteilchen	Kombination	300°F (149°C)	50 Minuten	100%	--	--
	Obstkuchen	Kombination	340°F (171°C)	30 Minuten	100%	--	--
	Muffins	Umluft	325°F (163°C)	15 Minuten	50%	--	--
	Vorgebackenes Brot (TK)	Kombination	340°F (171 °C)	15 Minuten	100%	--	--
	Vorgebackene Br□tchen	Kombination	350°F (177°C)	10 Minuten	100%	--	--
	G□ren	Low Temp Dampf	90°F (32°C)	30 Minuten	50%	--	--
	Bl□tterteig	Kombination	350°F (177°C)	10 Minuten	100%	--	--
	Bikuit	Umluft	325°F (163°C)	20 Minuten	50%	--	--

VORPROGRAMMIERTE REZEPTE FÜR CONVENIENCE-PRODUKTE

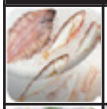
Bild/ Icon	Rezept/Produkt	Betriebsart/ Garmodus	Temp	Zeit	L□fter	Smoker	GoldN Brown
	Chicken Wings	Kombination	400°F (204°C)	10 Minuten	100%	--	2
	Corn Dogs	Kombination	350°F (177°C)	18 Minuten	100%	--	1
	Fr□hlingsrolle	Kombination	375°F (191°C)	15 Minuten	100%	--	3
	TK Kohlroulade	Kombination	350°F (177°C)	160°F probe (71°C)	100%	--	--
	TK Chicken Primavera	Kombination	350°F (177°C)	160 Minuten	100%	--	--
	TK Makkaroni & Hackfleisch	Kombination	350°F (177°C)	145 Minuten	100%	--	--
	TK Makkaroni & K□se	Kombination	350°F (177°C)	140 Minuten	100%	--	--
	TK Fleisch Lasagne	Kombination	350°F (177°C)	150 Minuten	100%	--	--
	TK Ratatouille	Kombination	350°F (177°C)	35 Minuten	100%	--	--
	TK Gef□llte Paprika	Kombination	350°F (177°C)	150 Minuten	100%	--	--
	Hamburger Patties - TK	Kombination	350°F (177°C)	12 Minuten	100%	--	4
	Hamburger Patties - aufgetaut	Kombination	350°F (177°C)	5 Minuten	100%	--	--
	Hot Dogs - Niedrigtemperaturdampf	NT-Dampf	160°F (71°C)	13 Minuten	50%	--	--
	Hot Dogs - ged□mpft	Dampf	212°F (100°C)	10 Minuten	100%	--	--
	Mini Pizza	Kombination	350°F (177°C)	10 Minuten	100%	--	--
	H□hnchenteile - TK	Umluft	365°F (185°C)	30 Minuten	100%	--	3

(FORTSETZUNG NÄCHSTE SEITE

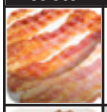
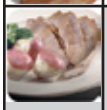
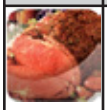
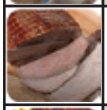
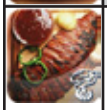
VORPROGRAMMIERTE REZEPTE FÜR CONVENIENCE-PRODUKTE

Bild/ Icon	Rezept/Produkt	Betriebsart/ Garmodus	Temp	Zeit	L□fter	Smoker	GoldN Brownl
	H□hnchenteile - gek□hlt	Umluft	325°F (163°C)	20 Minuten	100%	--	1
	Fr□hlingsrolles	Kombination	375°F (191°C)	15 Minuten	100%	--	--
	Kartoffelpl□tzchen	Kombination	375°F (191°C)	10 Minuten	100%	--	3

VORPROGRAMMIERTE REZEPTE FÜR FISCH & MEERESFRÜCHTE

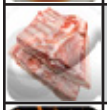
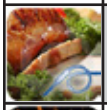
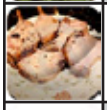
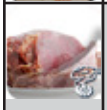
Bild/ Icon	Rezept/Produkt	Betriebsart/ Garmodus	Temp	Zeit	L□fter	Smoker	GoldN Brown
	Gebackener Fisch - frisch	Kombination	400°F (204°C)	6 Minuten	100%	--	2
	Fischfilet, gegrillt	Kombination	460°F (238°C)	4 Minuten	100%	--	--
	Hummer	Dampf	195°F (91°C)	13 Minuten	50%	--	--
	Lachs - kalt ger□uchert	(1) Umluft	34°F (1°C)	15 Minuten	50%	Ein	--
		(2) Umluft	34°F (1°C)	30 Minuten	50%	Aus	--
	Lachsfilets	NT-Dampf	145°F (63°C)	7 Minuten	50%	--	--
	Lachssteaks	Dampf	145°F (63°C)	8 Minuten	100%	--	--
	Garnelen - ger□uchert	Umluft	34°F (1°C)	10 Minuten	50%	Ein	--
	Garnelen - ged□mpft	NT-Dampf	160°F (71°C)	12 Minuten	50%	--	--

VORPROGRAMMIERTE REZEPTE FÜR FLEISCH

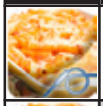
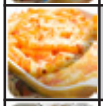
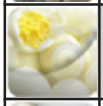
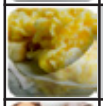
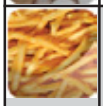
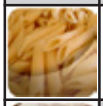
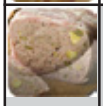
Bild/ Icon	Rezept/Produkt	Betriebsart/ Garmodus	Temp	Zeit	L□fter	Smoker	GoldN Brown
	Speck	Kombination	375°F (191°C)	10 Minuten	100%	--	--
	Rinderbrust - ger□uchert	(1) Kombination	225°F (107°C)	90 Minuten	50%	Ein	--
		(2) Kombination	225°F (107°C)	180 Minuten	50%	--	--
	Rinderbraten Cook & Hold	(1) Delta-T	125°F (52°C)	F□hler 120°F (46°C)	50%	--	--
		(2) Dampf	135°F (57°C)	Reifeprozess	50%	--	2
	Tafelspitz - nach Kerntemperatur	Delta-T	130°F (54°C)	F□hler 125°F (52°C)	100%	--	1
	Tafelspitz - nach Zeit	Kombination	250°F (121°C)	130 Minuten	100%	--	--
	Rinderrippe	Kombination	275°F (135°C)	90 Minuten	100%	--	--
	Rinderrippe - ger□uchert	(1) Kombination	275°F (135°C)	30 Minuten	50%	On	--
		(2) Kombination	275°F (135°C)	60 Minuten	100%	--	--
	Rinderlende	Kombination	250°F (121°C)	F□hler 125°F (52°C)	100%	--	2
	B□rgermeisterst□ck	Kombination	250°F (121°C)	F□hler 125°F (52°C)	100%	--	3
	Bratw□rstchen	Kombination	350°F (177°C)	8 Minuten	100%	--	--
	Schweinekotelett - gegrillt	Kombination	460°F (238°C)	6 Minuten	100%	--	1
	Steaks - gegrillt	Kombination	460°F (238°C)	F□hler 130°F (54°C)	100%	--	--

(FORTSETZUNG NÄCHSTE SEITE)

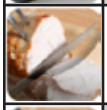
VORPROGRAMMIERTE REZEPTE FÜR FLEISCH

Bild/ Icon	Rezept/Produkt	Betriebsart/ Garmodus	Temp	Zeit	L□fter	Smoker	GoldN Brown
	Schinken - nach Kerntemperatur	Delta-T	125°F (52°C)	F□hler 150°F (66°C)	50%	--	--
	Lammkeule - nach Kerntemperatur	Delta-T	125°F (52°C)	F□hler 130°F (54°C)	100%	--	2
	Hackbraten - nach Kerntemperatur	Kombination	275°F (135°C)	F□hler 155°F (68°C)	100%	--	3
	Schweinerippchen - roh	Kombination	250°F (121°C)	45 Minuten	100%	--	--
	Schweinerippchen - ger□uchert	(1) Kombination (2) Dampf	250°F (121°C) 160°F (71°C)	60 Minuten Reifeprozess	100% 50%	Ein --	-- --
	Schweinelende - nach Kerntemperatur	Kombination	300°F (149°C)	F□hler 150°F (66°C)	100%	--	2
	Schweinerippchen erw□rment	Kombination	400°F (204°C)	7 Minuten	100%	--	--
	Schweineschulter (Sch□ufele) - ger□uchert	(1) Kombination (2) Kombination	225°F (107°C) 225°F (107°C)	90 Minuten F□hler 185°F (85°C)	100%	Ein --	-- --
	Lammkarree - nach Kerntemperatur	Delta-T	130°F (54°C)	130 Minuten	100%	--	2
	Br□hw□rstchen - frisch	NT-Dampf	160°F (71°C)	15 Minuten	50%	--	--

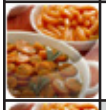
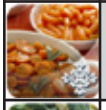
VORPROGRAMMIERTE REZEPTE FÜR SONSTIGE PRODUKTE

Bild/ Icon	Rezept/Produkt	Betriebsart/ Garmodus	Temp	Zeit	L□fter	Smoker	GoldN Brownl
	Auflauf - nach Kerntemperatur	Kombination	350°F (177°C)	F□hler 150°F (66°C)	100%	--	--
	Auflauf - nach Zeit	Kombination	350°F (177°C)	30 Minuten	100%	--	--
	Custard/Crème Brulee	NT-Dampf	190°F (88°C)	45 Minuten	50%	--	1
	Eier - hart gekocht	Dampf	212°F (100°C)	12 Minuten	100%	--	--
	Eier - pochiert	NT-Dampf	170°F (77°C)	5 Minuten	50%	--	--
	Eier - pochiert	Dampf	212°F (100°C)	3 Minuten	100%	--	--
	R□hreier im Beutel - 18 Minuten	Dampf	212°F (100°C)	25 Minuten	100%	--	--
	R□hreier im GN-Beh□lter	Dampf	212°F (100°C)	15 Minuten	100%	--	--
	Eier - Sous Vide	Dampf	148°F (64°C)	45 Minuten	50%	--	--
	Pommes frites - Vollbeschickung	(1) Umluft (2) Kombination	400°F (204°C) 400°F (204°C)	1 Minute 9 Minuten	100% 100%	-- --	4 2
	Pasta	Dampf	212°F (100°C)	20 Minuten	100%	--	--
	Fleischpastete - nach Kerntemperatur	(1) Umluft (2) Kombination	350°F (177°C) 350°F (177°C)	10 Minuten F□hler 135°F (57°C)	100% 100%	-- --	-- --
	Pizza - frisch	Kombination	400°F (204°C)	10 Minuten	50%	--	1
	Reis	Dampf	212°F (100°C)	20 Minuten	100%	--	--
	Suppe im Beutel	Dampf	230°F (110°C)	50 Minuten	100%	--	--
	Gef□llte Teigtaschen	Dampf	212°F (100°C)	30 Minuten	100%	--	--

VORPROGRAMMIERTE REZEPTE FÜR GEFLÜGEL

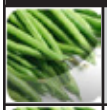
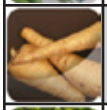
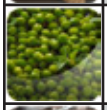
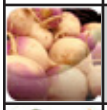
Bild/ Icon	Rezept/Produkt	Betriebsart/ Garmodus	Temp	Zeit	L□fter	Smoker	GoldN Brown
	H□hnchenteile - TK	Kombination	350°F (177°C)	30 Minuten	100%	--	3
	H□hnchenteile - frisch	Kombination	450°F (232°C)	18 Minuten	100%	--	--
	Brath□hnchen - aufgetaut	Kombination	350°F (177°C)	35 Minuten	100%	--	1
	Brath□hnchen - aufgetaut nach Kerntemperatur	Kombination	350°F (177°C)	F□hler 175°F (79°C)	100%	--	1
	Brath□hnchen - ger□uchert	(1) Umluft	34°F (1°C)	15 Minuten	50%	Ein	--
		(2) Kombination	350°F (177°C)	F□hler 175°F (79°C)	50%	--	--
	Backh□hnchen - Teile aufgetaut	Kombination	375°F (191°C)	F□hler 170°F (77°C)	100%	--	2
	Ententeile - frisch	Kombination	375°F (191°C)	25 Minuten	100%	--	4
	Ententeile - frisch - nach Kerntemperatur	(1) Kombination	250°F (121°C)	15 Minuten	100%	--	--
		(2) Kombination	300°F (149°C)	10 Minuten	100%	--	--
		(3) Kombination	400°F (204°C)	F□hler 175°F (79°C)	100%	--	3
	Galantine - nach Kerntemperatur	NT-Dampf	160°F (71°C)	F□hler 135°F (79°C)	50%	--	--
	H□hnchenbrust - gegrillt	Kombination	460°F (238°C)	6 Minuten	100%	--	--
	Putenbrust - vorgegart -nach Zeit	Kombination	275°F (135°C)	Probe 155°F (68°C)	50%	--	--
	Putenbrust - frisch - nach Kerntemperatur	Kombination	275°F (135°C)	F□hler 155°F (68°C)	50%	--	1
	Putenbrust - ger□uchert	(1) Kombination	275°F (135°C)	60 Minuten	50%	Ein	--
		(2) Kombination	275°F (135°C)	F□hler 155°F (68°C)	100%	--	--

VORPROGRAMMIERTE REZEPTE FÜR GEMÜSE

Bild/ Icon	Rezept/Produkt	Betriebsart/ Garmodus	Temp	Zeit	L□fter	Smoker	GoldNBrown
	Spargel - frisch	Dampf	190°F (88°C)	3 Minuten	50%	--	--
	Spargel - TK	Dampf	212°F (100°C)	5 Minuten	100%	--	--
	Baked Potatoes	Kombination	350°F (177°C)	40 Minuten	100%	--	1
	Rote Beete - frisch	Dampf	230°F (110°C)	20 Minuten	100%	--	--
	Brokkoli - frisch	Dampf	212°F (100°C)	6 Minuten	100%	--	--
	Brokkoli - TK	Dampf	212°F (100°C)	3 Minuten	100%	--	--
	Rosenkohl - TK	Dampf	212°F (100°C)	6 Minuten	100%	--	--
	Kohl - Fresh	Dampf	212°F (100°C)	10 Minuten	100%	--	--
	Karotten - frisch	Dampf	225°F (107°C)	10 Minuten	100%	--	--
	Karotten - TK	Dampf	212°F (100°C)	6 Minuten	100%	--	--
	Blumenkohl - frisch	Dampf	212°F (100°C)	5 Minuten	100%	--	--
	Blumenkohl - TK	Dampf	212°F (100°C)	4 Minuten	100%	--	--
	Mais (K□rner) - TK	Dampf	212°F (100°C)	4 Minuten	100%	--	--
	Maiskolben - frisch	Dampf	212°F (100°C)	14 Minuten	100%	--	--
	Maiskolben - TK	Dampf	212°F (100°C)	10 Minuten	100%	--	--

(FORTSETZUNG NÄCHSTE SEITE)

VORPROGRAMMIERTE REZEPTE FÜR GEMÜSE

Bild/ Icon	Rezept/produkt	Betriebsart/ Garmodus	Temp	Zeit	L□fter	Smoker	GoldNBrown
	Gr□ne Bohnen - frisch	Dampf	212°F (100°C)	8 Minuten	100%	--	--
	gr□ne Bohnen - frisch	Dampf	212°F (100°C)	5 Minuten	100%	--	--
	Pastinaken - frisch	Dampf	230°F (110°C)	10 Minuten	100%	--	--
	Erbsen - TK	Dampf	212°F (100°C)	4 Minuten	100%	--	--
	Pellkartoffeln	Dampf	212°F (100°C)	30 Minuten	100%	--	--
	K□rbis - frisch	Dampf	212°F (100°C)	3 Minuten	100%	--	--
	Wei□e R□ben - frisch	Dampf	230°F (110°C)	10 Minuten	100%	--	--
	Zucchini - frisch	Dampf	212°F (100°C)	3 Minuten	100%	--	--

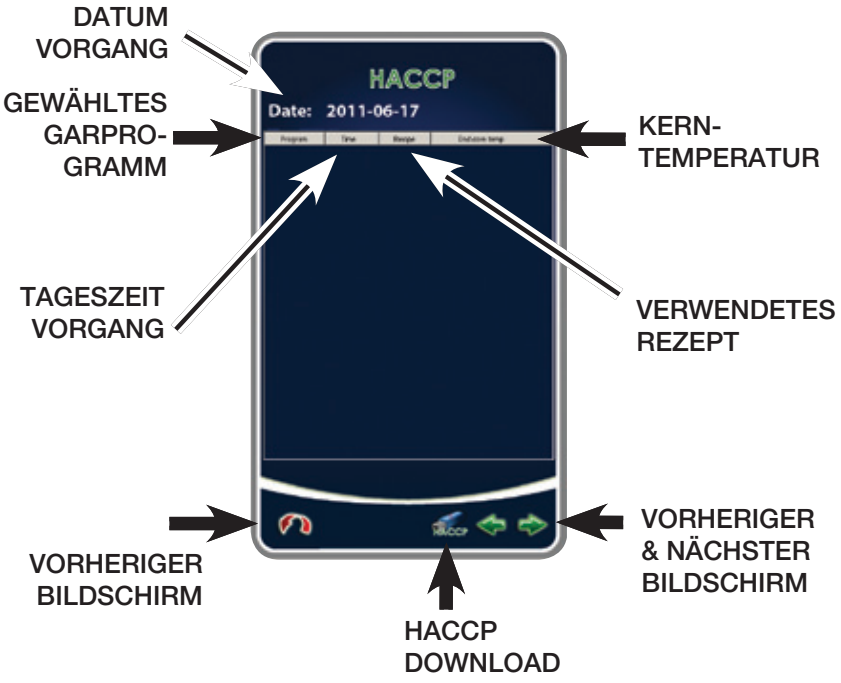
HACCP ZUGANG

Der CombiTouch Combitherm erfüllt die Anforderungen der bekannten HACCP-Kriterien mit automatischem Abfragen, Sammeln von Aufzeichnungen, Sollwertvalidation, Rezepten, Datum und Uhrzeit. Die Angaben werden im Kerntemperaturmodus ermittelt und für mindestens 30 Tage gespeichert. Die Information kann auf dem Bildschirm eingesehen oder auf einen USB-Stick geladen und dann in Ihren Computer kopiert werden. Die Datei ist eine Textdatei (.txt).

HINWEIS: Sie bekommen Zugang zu dieser Information über den Bildschirm für die Einstellungen. *Bilder siehe Seiten 3 und 4 zur Navigation.*

1. Zum Download der gesammelten Daten die Abdeckung vom USB-Anschluss an der linken Geräteseite abnehmen und den USB-Stick einstecken. Wird der Stick nicht erkannt, erscheint auf dem Bildschirm eine Fragemarkierung. Nochmals mit einem anderen Stick probieren oder den Alto-Shaam-Service anrufen.
2. DRÜCKEN ZUM DOWNLAOD.
3. ABWARTEN, BIS DAS ICON VON LADEN AUF KOMPLETT WECHSELT.
4. DRÜCKEN ZUR BESTÄTIGUNG.
5. Den USB-Stick abnehmen und die Abdeckung wieder auf den USB-Anschluss aufsetzen.

Der Downloadvorgang erstellt automatisch einen Ordner mit dem Namen „haccp" auf dem USB-Stick. Jede Textdatei enthält Garprogrammdetails. *Siehe Abbildung unten.*




```
HACCP
Unit:                          00:30:D6:FF:28:63

Date:                          2011-01-09
Program:                       Steam

Start time:                    22:10:31
Stop time:                     22:14:37
Elapsed cook time:             00:04

Multi shelf timer:             no
Reduced energy:                no
Recipe active:                 no

Temperature unit:               °F

Cavity start temperature:      191
Cavity stop temperature:       217
Cavity temperature reached:    00:02

Core start temperature:        176
Core stop temperature:         215
Core temperature reached:      00:00

Door open count:               0
```

REINIGUNG & WARTUNG

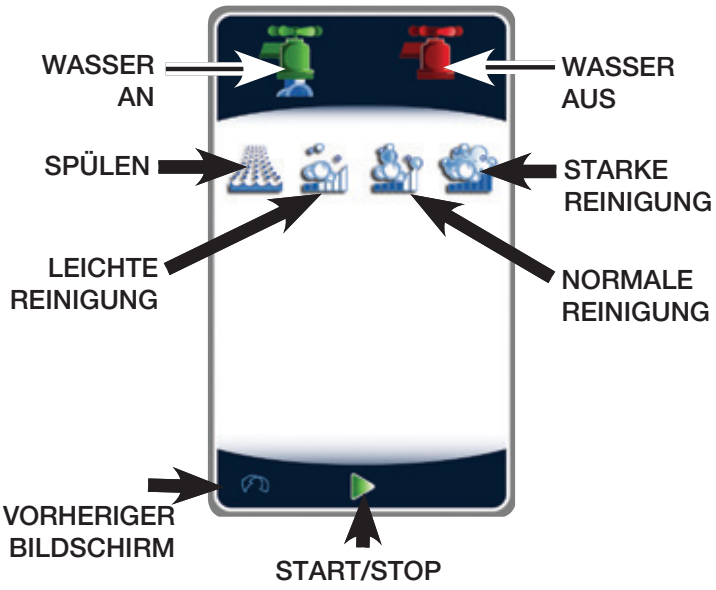
Der CombiTouch Combitherm bietet vier (4) Reinigungslevel: Spülen, leichte, normale und extra starke Reinigung. Es sollten CombiClean-Tabs oder flüssiges Combithermspray verwendet werden. Auflagen, Bleche und Trolleys können im Gerät bleiben.

Hinweis: *Kommt es während eines Reinigungsvorgangs zu einem Stromausfall, wird zwingend ein 6-minütiger Spülzyklus gestartet.*

REINIGUNGSMODUS WÄHLEN

HINWEIS: Ist das Gerät zu heiß zum Reinigen, erscheint auf dem Bildschirm ein Ofen mit rotem Innenraum, und die Abkühlung wird automatisch aktiviert. Den Ofen vor dem Reinigen auf 93 °C abkühlen lassen.

MENÜ REINIGUNGSMODUS



REINIGUNGSVORGANG LÄUFT

GRÜNES SYMBOL ZUR BESTÄTIGUNG WASSERZULAUF DRÜCKEN.

SPÜLEN, LEICHTE, NORMALE ODER EXTRA STARKE REINIGUNG WÄHLEN.

DIE RICHTIGE DOSIS COMBICLEAN-TABS EINLEGEN (wie im Display angezeigt) oder den Garraum mit Combitherm-Sprühreiniger aussprühen. Bei starker Verschmutzung kann der Anwender ein zusätzliches Tab im normalen oder extra starken Modus zugeben.

DIE GRÜNE STARTTASTE DRÜCKEN.
Die Ofentür nach der Reinigung leicht geöffnet lassen.

BENÖTIGTE MENGE REINIGER

Die Anzahl benötigter CombiClean-Tabs wird in einer Animation angezeigt

WARNUNG OFEN ZU HEISS

Ofen vor Eingabe der CombiClean-Tabs oder dem Einsprühen mit Reiniger abkühlen lassen.

VORBEUGENDE WARTUNG

Zusätzlich zu Routinereinigung und Wartungsarbeiten müssen einige Schritte unternommen werden, um das Gerät zu desinfizieren und einen effizienten Betrieb zu gewährleisten. Diese zusätzlichen Schutzmaßnahmen helfen, Auszeiten und Reparaturkosten zu vorzubeugen.

KEIN FETT, OEL ODER FESTEN ABFALL IN DEN GERÄTABFLUSS GEBEN.
Fette und Feststoffe können gelieren und das Ablaufsystem verstopfen. Dadurch gerät Wasser zurück in den Kondensator und den Garraum und das Gerät funktioniert nicht mehr.

SICHERSTELLEN, DASS DIE ABLAUFBLENDE IMMER RICHTIG PLATZIERT IST. SÄMTLICHE FESTEN SPEISERESTE VON DER ABLAUFBLENDE ENTFERNEN, DAMIT SIE NICHT IN DEN ABFLUSS GERATEN KÖNNEN.
Routinemäßiges Entfernen von Feststoffen beugt Verstopfungen vor.

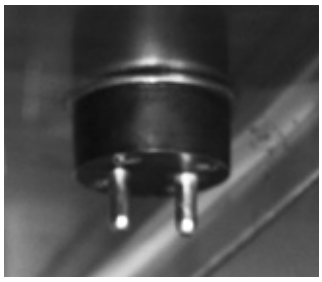
NUR ZUGELASSENEN COMBITHERM-OFENREINIGER VERWENDEN.
Die Anwendung nicht zugelassener Reinigungsmittel kann die Innenflächen des Ofens beschädigen.

DIE TÜRDICHTUNG FÜR LÄNGERE HALTBARKEIT TÄGLICH REINIGEN.
In Fett enthaltene Säuren und andere Komponenten, besonders Geflügelfett, greifen die Bestandteile der Dichtung an, wenn sie nicht täglich gereinigt wird. Mit einem heißen Lappen und Spülmittel abwischen.

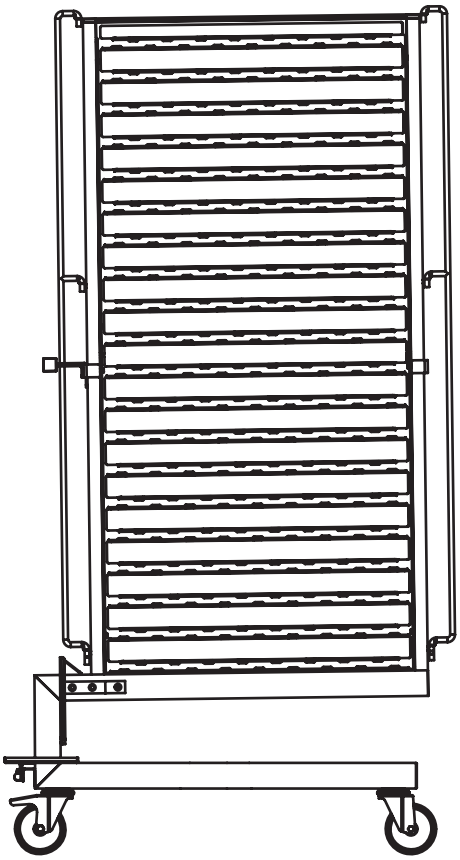
ALS WEITEREN SCHUTZ DER DICHTUNG DIE OFENTÜR NACH DEM BETRIEB LEICHT GEÖFFNET LASSEN.
Eine offene Tür nimmt den Druck von der Dichtung.

TÜRSCHARNIERE ROUTINEMÄSSIG REINIGEN.
Die Ofentür öffnen, um die Spannung wegzunehmen. Alle Scharnierteile reinigen.

DIE SOCKELSTIFTE DES FÜHLERS TÄGLICH REINIGEN.
Nur so ist eine korrekte Ermittlung der Kerntemperatur gewährleistet.



BESCHICKUNGSWAGEN REINIGEN (ABHÄNGIG VOM MODELL)



1. Den Wagen in die Wagenwaschzone fahren. Wagen mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser reinigen.
2. Alle Rahmen, Gleitschienen, Tropfbleche und den Boden von Hand abwischen. Schmutz von den Rollen sorgfältig entfernen. Für einfachere Reinigung kann eine Schlauchbrause verwendet werden.
3. Die Seifenlauge mit warmem Wasser entfernen.
4. Alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile mit einem geeigneten Desinfektionsmittel (Lebensmittelsicherheit) abwischen oder einsprühen.
5. Den Wagen an der Luft trocknen lassen.

Alternativ können Wagen auch im Gerät gereinigt werden. Den Wagen während des normalen Reinigungszyklus im Ofen lassen, gefolgt von den Schritten 2 bis 5 oben.

REINIGUNG & WARTUNG

CLEANING AND PREVENTIVE MAINTENANCE

PROTECTING STAINLESS STEEL SURFACES

It is important to guard against corrosion in the care of stainless steel surfaces. Harsh, corrosive, or inappropriate chemicals can completely destroy the protective surface layer of stainless steel. Abrasive pads, steel wool, or metal implements will abrade surfaces causing damage to this protective coating and will eventually result in areas of corrosion. Even water, particularly hard water that contains high to moderate concentrations of chloride, will cause oxidation and pitting that result in rust and corrosion. In addition, many acidic foods spilled and left to remain on metal surfaces are contributing factors that will corrode surfaces.

Proper cleaning agents, materials, and methods are vital to maintaining the appearance and life of this appliance. Spilled foods should be removed and the area wiped as soon as possible but at the very least, a minimum of once a day. Always thoroughly rinse surfaces after using a cleaning agent and wipe standing water as quickly

CLEANING AGENTS

Use non-abrasive cleaning products designed for use on stainless steel surfaces. Cleaning agents must be chloride-free compounds and must not contain quaternary salts. Never use hydrochloric acid (muriatic acid) on stainless steel surfaces. Always use the proper cleaning agent at the manufacturer's recommended strength. Contact your local cleaning supplier for product recommendations.

CLEANING MATERIALS

The cleaning function can usually be accomplished with the proper cleaning agent and a soft, clean cloth. When more aggressive methods must be employed, use a non-abrasive scouring pad on difficult areas and make certain to scrub with the visible grain of surface metal to avoid surface scratches. Never use wire brushes, metal scouring pads, or scrapers to remove food residue.

⚠ CAUTION

TO PROTECT STAINLESS STEEL SURFACES, COMPLETELY AVOID THE USE OF ABRASIVE CLEANING COMPOUNDS, CHLORIDE BASED CLEANERS, OR CLEANERS CONTAINING QUATERNARY SALTS. NEVER USE HYDROCHLORIC ACID (MURIATIC ACID) ON STAINLESS STEEL. NEVER USE WIRE BRUSHES, METAL SCOURING PADS OR SCRAPERS.

ZEITABLAUF REINIGUNG

TÄGLICHE REINIGUNG DER DICHTUNG

Die tägliche Reinigung ist für eine längere Haltbarkeit der Ofendichtung unbedingt erforderlich. Routinemäßige Reinigung schützt die Dichtung vor Verschleiß durch säurehaltige Lebensmittel.

1. Den Ofen abkühlen lassen und Dichtung und Spalten mit einem sauberen Lappen, warmem Wasser und Reinigungsmittel abwischen.
2. Dichtung und Spalten mit einem Lappen mit klarem Wasser nachwischen.

Versuchen Sie nicht, die Dichtung abzunehmen oder in einer Geschirrspülmaschine zu reinigen.

BENUTZUNG UND REINIGUNG DES FÜHLERS

Nach jedem Betrieb des Ofens im KERNTEMPERATUR-MODUS mit einem sauberen Papiertuch Speisereste von der Fühlerspitze abwischen. Dann mit einem Einweg-Alkoholpad reinigen. Den Fühler wieder korrekt an der Halterung an der Tür befestigen.

Reinigung des Fühlers

1. Zwischen den einzelnen Chargen und am Ende jedes Produktionsvorgangs alle Speisereste vom Fühler entfernen. Fühler, Fühlerkabel und Halterung komplett mit einem sauberen Tuch, warmem Wasser und Spülmittel abwischen.
2. Spülmittel mit einem Lappen und klarem Wasser von Fühler, Kabel und Halterung entfernen.
3. Fühler und Fühlerhalterung mit einem Einweg-Alkoholpad oder einem lebensmittelechten Desinfektionsmittel abwischen.
4. Fühler und Kabel in der Halterung an der Luft trocknen lassen.
5. Den Fühler vor Einstecken in ein neues Produkt mit einem Einweg-Alkoholpad abwischen.

TÄGLICHE OFENREINIGUNG

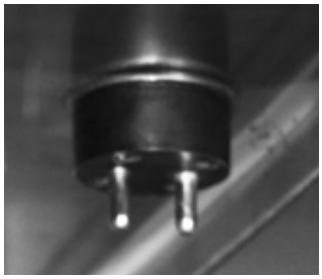
Am Ende des Arbeitstags oder zwischen einzelnen Produktionsvorgängen durchzuführen.

TÄGLICHES SPÜLEN DES DAMPFERZEUGERS

(Nur Geräte mit elektrischem Dampferzeuger) Anleitung siehe nächste Seite

Bei Normalbetrieb muss der Dampferzeuger täglich gespült werden. So werden Kalkbildung und -ablagerungen im Dampferzeuger vorgebeugt. Während der Reinigungsfunktion wird automatisch eine Dampferzeugerspülung aktiviert.

TÄGLICHE REINGUNG DER FÜHLERSOCKELSTIFTE



Um eine korrekte Ermittlung der Kerntemperatur sicher zu stellen, müssen die Sockelstifte am abnehmbaren Fühler täglich gereinigt werden.

1. Am Ende jedes Produktions-vorgangs alle Speisereste von den Stiften entfernen. Das gesamte Sockelgehäuse und den Zwischenraum zwischen den Stiften mit einem sauberen Lappen, warmem Wasser und Spülmittel abwischen.
2. Das Spülmittel mit einem Lappen und klarem Wasser entfernen.
3. Vor Einsetzen des Fühlers an der Luft trocknen lassen.

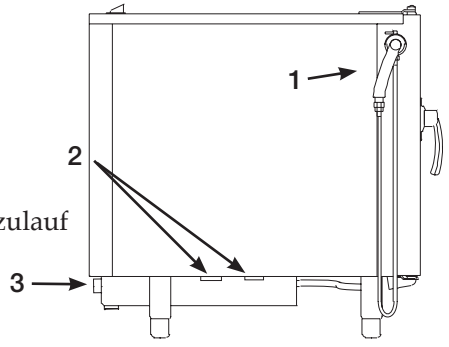
REGELMÄSSIGES ENTKALKEN

(Nur Modelle mit elektrischem Dampferzeuger). Qualifizierte Servicetechniker, bitte das technische Handbuch für den CombiTouch für Details konsultieren

Es ist wichtig, den Dampferzeuger zu entkalken, besonders in Gegenden mit sehr hartem Wasser. Zusätzlich zum täglichen Durchspülen des Dampferzeugers sollte das Entkalken einmal monatlich oder je nach Gebrauch und Wasserbeschaffenheit öfter von einem qualifizierten Servicetechniker durchgeführt werden.

MONATLICHE REINIGUNG

1. Sprühkopf
2. Filter/Sieb Wasserzulauf
3. Abflussrohr



REINIGUNG & WARTUNG

COMBICLEAN REINIGUNGSMITTEL

⚠ACHTUNG

BEI ANWENDUNG VON COMBICLEAN-TABS ODER – OFENSPRAY SCHUTZHANDSCHUHE TRAGEN.

HINWEIS: Nur zugelassenen Combitherm-Reiniger verwenden.

Nicht zugelassene Mittel können die Innenflächen des Ofens beschädigen. Vor Anwendung des Ofenreinigers bitte Aufkleber und Sicherheitsangaben gründlich lesen.

VORSICHT: Kann Augen-, Haut- und Atemwegsreizungen verursachen. Für Kinder unzugänglich aufbewahren.

SICHERHEITSHINWEISE:

- Nicht schlucken.
- Kontakt mit Augen und Haut vermeiden.
- Gummihandschuhe tragen.
- Nach Anwendung die Hände gründlich waschen.
- Nicht mit starken, konzentrierten Säuren mischen .

ERSTE HILFE:

Haut: Mit Wasser abspülen. Kontaminierte Bekleidung ausziehen und waschen. Falls die Reizung nicht weggeht, einen Arzt konsultieren.

Augen: 15 Minuten lang mit Wasser spülen. Sofort einen Arzt aufsuchen.

Atemwege: Bei Atemnot den Raum sofort verlassen und nicht zurückgehen, bevor die Dämpfe sich gesetzt haben. Falls die Reizung bleibt, einen Arzt konsultieren.

Verschlucken: Große Mengen Milch oder Wasser trinken. NICHT VERSUCHEN ZU ERBRECHEN. Sofort einen Arzt aufsuchen.

DIE SCHUTZVERPACKUNG DER TABS LÖST SICH AUF DER HAUT BEI KONTAKT MIT DAMPF ODER NASSEN HÄNDEN AUF.

AUTOMATISCHE SPÜLUNG DES DAMPFERZEUGERS

Tägliches Spülen des elektrischen Combitherm Dampferzeugers hilft, die Lebensdauer der Heizelemente im Dampferzeuger zu verlängern und verringert den Servicebedarf. CombiTouch bietet dies als automatische Funktion einmal in 24 Stunden.

Das Spülen wird automatisch aktiviert, wenn das Gerät eingeschaltet wird, falls während der letzten 24 Stunden kein Reinigungsvorgang abgelaufen ist. Ein Anzeige-Symbol weist den Anwender darauf hin, dass der Spülvorgang abläuft. Diese Funktion kann nicht manuell ein- oder ausgeschaltete werden, und der Anwender kann während der Spülung des Dampferzeugers keinen Garzyklus starten. Das Ende des Spülzyklus abwarten und dann das Gerät wie üblich betreiben.

Wenn der Anwender den Ofen täglich reinigt, wird nicht automatisch gespült, da das eine Funktion beim Reinigungsmodus ist.

ENTKALKEN (GERÄTE MIT DAMPFERZEUGER)

MIT SCALEFREE™

DAS ENTKALKEN MUSS VON EINEM QUALIFIZIERTEN SERVICETECHNIKER DURCHGEFÜHRT WERDEN. QUALIFIZIERTE SERVICETECHNIKER MÖGEN BITTE DAZU DAS TECHNISCHE ALTO• SHAAM COMBITOUCH HANDBUCH KONSULTIEREN.

ScaleFree™ Entkalker ist ein auf Säure basierendes Mittel, kombiniert mit einem urhebergeschützten Chelatbildner, der durch hartes Wasser verursachten Kalziumkarbonat- und Eisenkalk auflöst und entfernt. ScaleFree™ entfernt Verkalkungen effizient und effektiv aus Kombidämpfern.

ScaleFree™ ist ein ungefährlicher, biologisch abbaubarer Puder auf Zitrusbasis, der mit Wasser vermischt ein starkes Entkalkungsmittel ist.

DAS GERÄT IN KEINER BETRIEBSART BETREIBEN, WENN SCALEFREE™ IM DAMPFERZEUGERSYSTEM IST.

NOTBETRIEB

Bei Fehlfunktion des Geräts erscheint im Display ein Fehlercode. Bei Auftreten eines Fehlers kann der Combitherm eventuell eingeschränkt betrieben werden. Fehlerbedingungen, unter denen ein Dauerbetrieb möglich ist, sind in der Tabelle auf der nächsten Seite mit „ja“ gekennzeichnet.

Zum Betrieb des Ofens bei Anzeige eines Fehlercodes:

DAS GRÜNE STARTSYMBOL DRÜCKEN, UM DEN FEHLER ZU BESTÄTIGEN.

Die jetzt blinkenden Symbole zeigen die noch einsetzbaren Betriebsarten an.

EINE DER MÖGLICHEN BETRIEBSARTEN AUSWÄHLEN.

EINSTELLUNGEN VORNEHMEN, WIE UNTER NORMALEN BETRIEBSBEDINGUNGEN.

Abhängig vom Fehlercode stehen evtl einige Funktionen nur begrenzt zur Verfügung..

DAS GRÜNE STARTSYMBOL DRÜCKEN, UM EINEN GARVORGANG ZU STARTEN.

DIE STOPPTASTE DRÜCKEN; WENN DER TIMER ERLISCHT.

Nach Beheben des Fehlers geht der Combitherm wieder zu Normalbetrieb zurück.

FEHLERSUCHE

NOTBETRIEB

ERROR CODES

When the oven malfunctions, an error code will appear in the display.

PRESS THE START ICON TO ACKNOWLEDGE THE ERROR.

The icons that begin to flash represent operational modes that are still usable.
When the oven fault is corrected, the Combitherm will return to normal operation.

Error Code	Display Shows	Model		Mode			
		ES	ESG ESI	Steam	Combination	Convection	Retherm
E01	Low Water Boiler	Yes	No	No	No	To 365°F	No
E02	Control Temp High	Yes	Yes	No	No	No	No
E03	Fan Motor Error	Yes	Yes	No	No	No	No
E04	Fan Motor 2 Error	Yes	Yes	No	No	No	No
E11	Convection Temperature High	Yes	Yes	BOILER UNITS ONLY	No	No	No
E13	Boiler Temperature High	Yes	No	No	No	Yes	No
E15	Condenser Temperature High	Yes	Yes	No	No	To 356°F	No
E20	B11 Core Temperature Probe Single Point Fault - HACCP only	Yes	Yes	No	No	No	No
E21	N6 Cavity Probe Fault	Yes	Yes	BOILER UNITS ONLY	No	No	No
E22	B10 Core Temp Probe Fault	Yes	Yes	BY TIME ONLY	BY TIME ONLY	BY TIME ONLY	BY TIME ONLY
E23	B4 Boiler Probe Fault	Yes	No	No	No	No	No
E24	B5 Bypass Probe Fault	Yes	Yes	No	No	Yes	No
E25	B3 Condenser Probe Fault	Yes	Yes	Yes	No	To 356°F	No
E26	N8 Boiler Safety Temperature Probe Fault	Yes	No	No	No	No	No
E27	Boiler Element Temperature High	Yes	No	No	No	Yes	No
E34	Steam Generator Drain Pump Fault	Yes	No	No	No	No	No
E36	Steam Temperature High	Yes	No	No	No	Yes	No
E51	No Water in Boiler	Yes	No	No	No	Yes	No
E53	Fan Motor High Temperature	Yes	Yes	No	No	No	No
E54	Fan Motor 2 High Temperature	Yes	Yes	No	No	No	No
E55	Vent Not Open	Yes	Yes	Yes (NO BROWNING)	Yes (NO BROWNING)	Yes (NO BROWNING)	Yes (NO BROWNING)
E57	No Rinse Water	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes
E93	Communication Error FROM Display Board	Yes	Yes	No	No	No	No
E94	Communication Error TO Display Board	Yes	Yes	No	No	No	No

CombiTouch ERROR CODES

This section is provided for the assistance of qualified technicians only and is not intended for use by untrained or unauthorized service personnel. If your Alto-Shaam® unit is not operating properly, check the following before calling your Authorized Alto-Shaam Service Agent:

☛ Check the power flow to the unit. Plug in outlet?

Do not attempt to repair or service the CombiOven beyond this point. Contact Alto-Shaam for the nearest authorized service agent. Repairs made by any other service agents without prior authorization by Alto-Shaam will void the warranty on the unit.

When the oven malfunctions, an error code will appear in the display.

PRESS THE START ICON TO ACKNOWLEDGE THE ERROR.

The icons that begin to flash represent operational modes that are still usable.
When the oven fault is corrected, the Combitherm will return to normal operation.

Error Code	Error Call Out in Display	Description of Error	Possible Cause
E01	Low Water Boiler	Low water level in boiler	— Water supply is shut off. — Low water pressure. — Generator drain cap missing or loose. — Generator drain pump is not sealing. — Generator drain pump elbow leaking. — Faulty or scaled water level probe. — Faulty or plugged dual solenoid valve assembly. — Wiring or connection issue. — No output to dual solenoid from relay board. — Relay board, high voltage is not operating.
E02	Control Temperature High	Relay board surface temperature too high	— Wiring or connection issue. — Cooling fan on Relay board assembly is not operating. — Cooling Fan on display board is not operating. — Main Cooling fan is not operating. — Cooling Fan on motor drive is not operating. — Unit is less than 20” from a heat producing source on its left hand side.
E03	Fan Motor Error	Fan motor does not work	— Exhaust hood is not operating properly. — Check LED flashes on the Motor Control. — **See Motor Control Error Code list**. — Connection Issue on Hall Effect sensor. — Fan whel is not operating. — Hall sensor does not detect motor rotation.
E04	Fan Motor 2 Error	Lower fan motor on 20•20 does not work	— Exhaust hood is not operating properly. — Check LED flashes on the Motor Control. — **See Motor Control Error Code list**. — Connection Issue on Hall Effect sensor. — Fan wheel is not operating. — Hall sensor does not detect motor rotation.
E11	Convection Temperature High	Excess oven temperature	Convection Mode & Combi Mode: — Convection Oven contactor(s) stuck closed. — N6 Oven Cavity Temperature probe defective. — N6 Cavity Probe connection problem. — Relay board, high voltage is not operating. — Wiring or connection issue. Combi Mode Only: — Insufficient water supply into oven for steam production.

(FORTSETZUNG NÄCHSTE SEITE)

FEHLERSUCHE

CombiTouch ERROR CODES

Error Code	Error Call Out in Display	Description of Error	Possible Cause
E13	Boiler Temperature High	Boiler temperature overheats	— Scale build up inside steam generator. — Scale build up on water level probe. — B4 Probe connection problem. — B4 probe faulty.
E15	Condensor Temperature High	Excess condensor temperature	— Untreated water supply line is shut off. — Untreated water supply line is connected to warm water. — B3 probe connection problem. — B3 probe is faulty. — Single solenoid valve Y2 obstructed or faulty. — Wiring or connection problem. — Relay board, high voltage is not operating.
E20	HACCP Only - B11 Core Temperature Probe Single Point Fault Error E20 is not shown in display. Instead a probe sign with "?" is shown as popup window. In case the customer cooks in time mode during first step and during second step switches to probe mode but has no probe in place, the error E20 will be shown in the error code list and HACCP list.	Single point core temperature probe defect or disconnected.	— Clean Probe Receptacle Pins with sand paper. — B11 Single Point Core Temperature probe with quick connect, defective. — B11 Single Point Core Temperature probe wires with quick connect, disconnected. — B11 Single Point Core Temperature probe receptacle, defective. — B11 Single Point Core Temperature probe receptacle wires disconnected.
E21	N6 Cavity Probe Fault	Cavity temperature probe defect or disconnected	— N6 Oven Cavity Temperature probe defective. — N6 Oven Cavity Temperature connection problem.
E22	B10 Core Temperature Probe Multipoint Fault	Multipoint core temperature probe defect or disconnected	— B10 Multipoint Core Temperature probe defective. — B10 Multipoint Core Temperature probe connection problem.
E23	B4 Boiler Probe Fault	Boiler temperature probe defect or disconnected	— B4 Boiler temperature probe defective. — B4 probe wires connection problem.
E24	B5 Bypass Probe Fault	Bypass steam temperature probe defect or disconnected	— B5 Bypass steam temperature probe defective. — B5 Bypass steam temperature connection problem.
E25	B3 Condensor Probe Fault	Condensor water temperature probe defect or disconnected	— B3 Condensor temperature probe defective. — B3 Condensor probe connection problem.
E26	N8 Boiler Safety Temperature Probe Fault	Steam generator heating element protection probe defect or disconnected	— N8 Boiler temperature probe defective. — N8 probe connection problem.
E27	Boiler Element Temperature High	Excess steam generator safety probe	— Scale build up inside steam generator. — Scale build up on water level probe. — Water level probe connection failure. — N8 boiler temperature probe defective. — N8 probe connection problem. — Steam element contactor(s) stuck closed. — Wiring or connection problem.

(FORTSETZUNG NÄCHSTE SEITE)

CombiTouch ERROR CODES

Error Code	Error Call Out in Display	Description of Error	Possible Cause
E34	Steam Generator Drain Pump Fault	Water level in steam generator does not drop during cleaning program	— Scale build up inside the steam generator drain pump. — Scale build up inside the steam generator affecting water level probes. — Generator drain pump is faulty — Connection issue at drain pump. — No output to pump from relay board.
E36	Steam Temperature High	Oven cavity temperature is too high when operating in a steam mode or cleaning program	— Water supply is shut off. — Low water pressure. — Wiring or connection issue. — Water injection pipe obstructed. — Water flow control valve plugged or defective. — Dual solenoid valve Y-1 obstructed or defective. — No output to solenoid valve form relay board.
E51	No Water In Boiler	Water inside steam generator does not reach low water level	— Water supply is shut off. — Low water pressure. — Generator drain cap missing or loose. — Generator drain pump is not sealing. — Generator drain pump elbow leaking. — Faulty or scaled water level probe. — Faulty or plugged dual solenoid valve assembly. — Wiring or connection issue. — No output to dual solenoid from relay board.
E53	Fan Motor High Temperature	Fan motor too hot	— Exhaust hood is not operating properly. — Check LED flashes on the Motor Control. — **See Motor Control Error Code list**. — Connection Issue on Hall Effect sensor. — Fan wheel is not operating. — Hall sensor does not detect motor rotation.
E54	Fan Motor 2 High Temperature	20•20 lower fan motor too hot	— Exhaust hood is not operating properly. — Check LED flashes on the Motor Control. — **See Motor Control Error Code list**. — Connection Issue on Hall Effect sensor. — Fan wheel is not operating. — Hall sensor does not detect motor rotation.
E55	Vent Not Open	Browning valve does not open	— Alignment issue between motor cam and vent motor safety switch (micro switch). — Fault vent valve (motor). — Fault vent valve safety switch (micro switch). — Wiring or connection problem.

(FORTSETZUNG NÄCHSTE SEITE)

FEHLERSUCHE

CombiTouch ERROR CODES

Error Code	Error Call Out in Display	Description of Error	Possible Cause
E57	No Rinse Water	During rinse no water flow is detected through solenoid valve	— Water supply is shut off. — Low water pressure. — Check wiring to all components mentioned below. — Flow switch is dirty or defective. — Dual water solenoid valve obstructed or faulty (Y3.) — Relay board, high voltage, defective.
E93	Communication Error, FROM Display Board	Communication error between display board and low voltage relay board	— Check ribbon cable connections mentioned below. — Ribbon cable defective. — Relay board, low voltage, connector defective. — Display board connector defective.
E94	Communication Error, TO Display Board	Communication error between display board and low voltage relay board	— Check ribbon cable connections mentioned below. — Ribbon cable defective. — Relay board, low voltage, connector defective. — Display board connector defective.
E98	RB is in Cesius and DB is in Fahrenheit	Conflict of unit configuration in the setup menu	— Relay board and Data board do not match, use setup menu to change format.
E99	RB is in Fahrenheit and DB is in Cesius	Conflict of unit configuration in the setup menu	— Relay board and Data board do not match, use setup menu to change format.

SIEHE FEHLERMELDUNGEN MOTOR AUF DER NÄCHSTEN SEITE

CombiTouch MOTOR CONTROL ERROR CODES

Type of Error	Indication	Release of Error
Undervoltage	LED flashing sequence, with 1 flash per period.	Voltage of intermediate circuit is less than 250V
Overvoltage	LED flashing sequence, with 2 flashes per period.	Voltage of intermediate circuit exceeds 445V
Excess Temperature	LED flashing sequence, with 3 flashes per period.	Temperature sensor in the power unit is more than 93°C
Overcurrent	LED flashing sequence, with 4 flashes per period.	Blocked motor, detected by current peak monitoring from 900 rpm rotating field
Overcurrent	LED flashing sequence, with 5 flashes per period.	Intermediate circuit current exceeds 4.0A
Short-circuit	LED flashing sequence, with 6 flashes per period.	Release of interrupt at intermediate circuit current larger than 53A
Power on	LED flashing sequence, with 7 flashes per period.	Effective mains voltage does not correspond to jumper setting 115V/230V
Watchdog	LED flashing sequence, with 8 flashes per period.	Watchdog of the microcontroller released, program crash